CHAMPAGNE !
De quoi faire pétiller vos verres

ELLE à table

elleatable.fr N° 91

NOS GÂTEAUX DE RÊVE À PARTAGER

Spécial fêtes

130 RECETTES féeriques

60 cadeaux très gourmands au pied du sapin

Magique Provence
L'autre pays du Père Noël

ZIMSTERN
LA BONNE ÉTOILE
de Christophe Felder

3,80 € - 91 - M06450 NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2013 N°91 BIMESTRIEL ELLE à table

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,80 € / AND 4,00 € / A 5 € / BEL 4,30 € / CAN $ 7,70 CND / D 5,90 € / DOM $ 4,50 € / CH 6,80 FS / ESP 4,50 € / GR 4,60 €
IT 4,50 € / LUX 4,30 € / NL 4,80 € / MAR 48 MAD / MAY [illegible] PORT. CONT 4,50 € / POLY A 1600 CFP / TOM S 700 CFP / TUN 7,50 TND

M 06450 - 91 - F: 3,80 € - RD

ALL U NEED

NEW U MILK

La nouvelle machine *Nespresso* possède un système lait intégré pour obtenir une mousse de lait incroyablement onctueuse.

*Un Espresso, du lait... L'essentiel

www.nespresso.com/umilk

IS MILK*

NESPRESSO®
What else?

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Visite interactive des caves.
iPad & iPhone.

1729

Ruinart

PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

ÉDITORIAL

SANDRINE GIACOBETTI

J.-C. Arnal

La caravane des Rois mages

Vous constaterez en parcourant ces pages qu'elles sont une véritable invitation au voyage. Notre escapade arlésienne explore les confins de la Provence et du Languedoc, le massif des Alpilles et les marais de Camargue, où vous serez séduits par le chef jardinier de La Chassagnette, Armand Arnal, démobilisé des brigades d'Alain Ducasse pour vivre sa bohème potagère. Niché dans le relief de l'arrière-pays s'élève un monument de la haute gastronomie française : l'Oustaù de Baumanière, dont le propriétaire Jean-André Charial nous a livré une recette inoubliable de son enfance, à découvrir dans notre rubrique « La Madeleine du chef ». Le dépaysement se trouve parfois au coin de la rue : nous avons sélectionné l'élite des nouvelles sandwicheries parisiennes mordues de street-food internationale : de quoi vous régaler en vitesse pendant vos emplettes de Noël. Toujours à Paris, nous avons voulu vous faire partager le repas de la troupe du cirque tzigane Romanès. La caravane de ces Rois mages passe traditionnellement l'hiver porte de Champerret, en attendant de repartir en tournée à la belle saison. Attention, leur spectacle «Voleurs de poules» vaut autant le voyage que les petites merveilles à la fleur d'oranger. Et inutile de préciser que nous sommes repartis avec la recette. Joyeuses fêtes !

Les grands crus ne se conservent pas tous à la cave.

AGENCE DUPRESNE CORRIGAN SCARLETT

Mamie Nova, il n'y a que toi qui me fais ça.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. www.mangerbouger.fr

ELLE à table

SOMMAIRE N°91

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2013

Beau & Bon

11 __ **BEAU & BON NEWS**
News, conso, restos, livres, expos...

16 __ **LES AVENTURES DE CLOTILDE**
Les pâtisseries monomaniaques.
Une châtaigne pour le dessert.

20 __ **BIEN DANS SON ASSIETTE**
Le saumon fumé, source d'oméga-3.
Le gibier, tout en légèreté.

24 __ **L'AGENDA GOURMAND**
Evénements novembre-décembre.

27 __ **JEU CONCOURS ELLE A TABLE**
Plus de 7000 € de cadeaux à gagner avec Fissler !

30 __ **LES CONJUGAISONS DU PRÉSENT**
Cadeaux gourmands au pied du sapin.

42 __ **BEAUX LIVRES**
Notre sélection à collectionner.

46 __ **A LA RECHERCHE DU PAIN PERDU**
Artisanat d'art.

54 __ **SUJET, VERBE ET COMPLÉMENT D'OBJETS**
Trois recettes de biscuits et leurs accessoires.

63 __ **CLUB SANDWICHS**
Entre deux courses de Noël.

76 __ **TRIBU : LA FAMILLE ROMANÈS**
Plongez dans l'univers d'un cirque tzigane.

84 __ **MENUS FRETINS**
Les poissons oubliés de Gaël Orieux.

En cuisine

90 __ **CUISINE DU PLACARD**
Pour ouvrir les festivités.

94 __ **LE FOIE GRAS AUX ÉPICES**
et six idées originales pour l'accompagner.

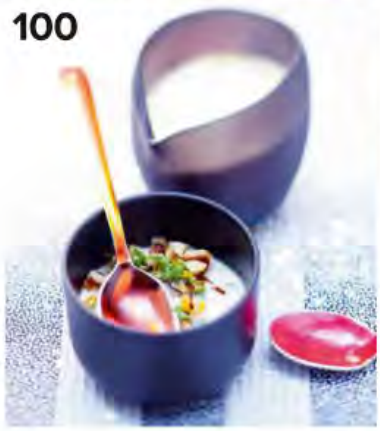
100 __ **SOUPERS FINS**
Chic, une soupe !

En Couverture :
Pyramide de biscuits à la crème. Photo Jérôme Bilic. Réalisation Marie Leteuré Assiette, Christiane Perrochon. Fond, Elitis.

la recette dans le cahier Elle à table

84

124



100

30

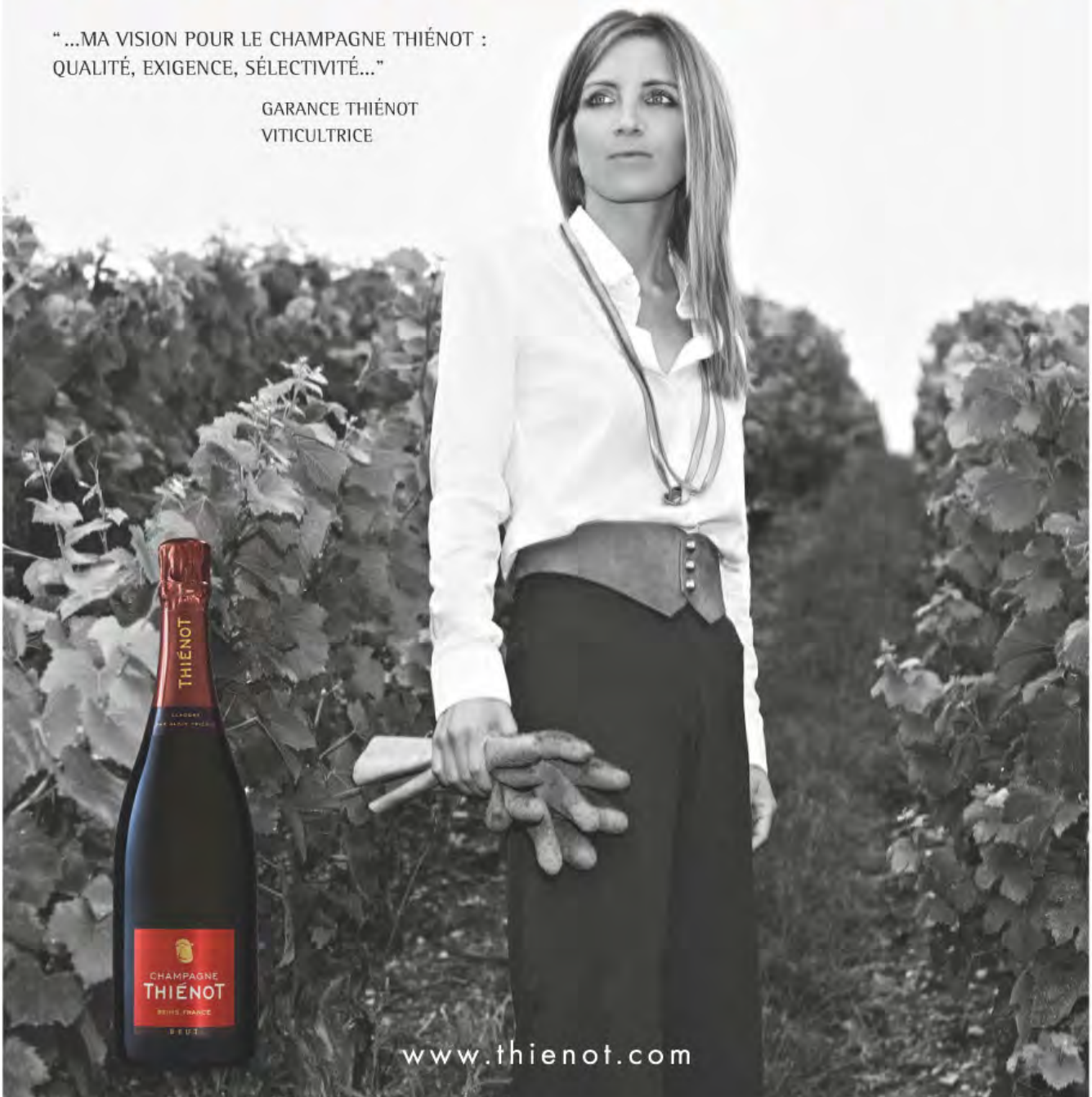
54

Téléchargez votre magazine sur l'Ipad ou l'Iphone à partir du kiosque d'Apple sue l'App Store

THIÉNOT

"...MA VISION POUR LE CHAMPAGNE THIÉNOT :
QUALITÉ, EXIGENCE, SÉLECTIVITÉ..."

GARANCE THIÉNOT
VITICULTRICE



www.thienot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SOMMAIRE N°91
NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2013

104 __ **LA BONNE FARCE**
Chapon, dinde, poularde, les stars des fourneaux.

112 __ **PIÈCES MONTÉES**
Nos gâteaux de rêve à partager.

118 __ **NOËL EN GRANDE POMPE**
Les treize desserts provençaux revisités.

124 __ **LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER**
Zimstern, sa bonne étoile.

130 __ **DIX BOUTEILLES**
Défilé des champagnes : brut nature.

132 __ **MARIAGES LIBRES**
Accords mets et vins autour du Réveillon.

136 __ **COACHING**
Carte blanche pour plats équilibrés.

Évasion

142 __ **LA RECONNAISSANCE DU VENTRE**
Le plat fétiche du grand chef Jean-André Charial.

144 __ **LES BOUCHES DU RHÔNE**
Arles et les Alpilles : un goût de paradis.

159 __ **ELLE BOUTIQUE**
Quelques best-sellers de notre catalogue.

166 __ **INDEX**
Retrouvez la liste de nos recettes !

168 __ **NOTRE CARNET D'ADRESSES**

171 __ **NOTRE CAHIER DE RECETTES**

183 __ **NOS FICHES-RECETTES DE SAISON**
Cuisine du marché novembre-décembre.

LE PROCHAIN NUMÉRO DE ELLE À TABLE SORTIRA
▶ *le 6 janvier 2014*

VOTRE MAGAZINE S'ANIME

1. Téléchargez gratuitement l'application « Elle à table + » sur votre smartphone ou votre tablette. Elle est disponible sur l'App Store Apple ou le Google play Android.

2. Dès que vous repérez ce signe dans le magazine, lancez l'application et positionnez votre mobile ou tablette au-dessus de la page pour faire apparaître la vidéo.

Pour plus de précisions, retrouvez le mode d'emploi illustré p. 26.

•Booklet Nespresso, 52 pages, collé sur la une du magazine sur l'ensemble des ventes kiosques uniquement en France métropolitaine. •115000 exemplaires de ELLE à table n° 91 sont vendus en France métropolitaine avec un supplément Editorial de 52 pages, Extraits de My Cook book ELLE à table aux éditions Glénat pour 1 € en plus du prix du magazine. Vous pouvez vous procurer ce supplément, dans la limite des stocks disponibles, au prix de 1€ (+ 2,50 € de frais de port) en Écrivant à l'adresse du journal, Opération "Cook book ELLE à table". Adressez votre chèque d'un montant de 3,50 € à l'ordre de ELLE à table - HFA. Offre valable du 13/11/13 au 31/12/13. •Encart Twinning collé sur la page 19 du magazine, sur le abonnés et kiosques de France métropolitaine.

•Encart Franprix, 4 pages, posé en 4e de couverture sur abonnés et kiosques de Paris-Ile de France. •Encart Huîtres de Normandie, 6 pages, posé sur 4e de couverture sur abonnés Nord-Pas-de-Calais, Normandie, Picardie et Ile-de-France. •Catalogue Gourmet Noël 2013, 40 pages, posé sur 4e de couverture sur kiosques Paris et abonnés Paris. •Encart abonnement, 2 pages, jeté entre les pages 170 et 171, en édition France métropolitaine hors abonnés, hors export et hors compagnies aériennes. •Ce numéro comporte des envois de correspondance sur la France métropolitaine + DOM-TOM. •Encart abonnement multititre féminins Dynapresse jeté entre les pages 170 et 171 des exemplaires de Suisse romande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MARQUES DE CACERES
RESERVA
Marqués
de Cáceres
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
EMBOTELLADO POR
UNIÓN VITI-VINÍCOLA, S.A.
CENICERO - ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN
Une Grande signature
d'Espagne
www.marquesdecaceres.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Le gris des villes invite le blanc, pour des envies de légèreté : le champagne reste frais, la fleur de sel est parfumée, les recettes émulsionnées, les huîtres à croquer, la bûche acidulée.

Cave de table
Plus pratique qu'un seau à champagne, cette cave de service en porcelaine gardera la température idéale pour ce millésime 2007, Brut blanc de blancs de Philippe Gonet. Coffret Le Glacier éphémère by Chantal Gonet, 400 € au Lafayette Gourmet.

Bouquets de fleur
Une jolie boîte pour un assortiment de cinq pots de fleur de sel du salin Es Trenc à Majorque : nature, origan-thym, coriandre-cardamome-piment, olives noires ou pétales de rose. Coffret fleurs de sel d'Es Trenc, 17,90 €, en vente sur thetops.fr.

La bible!
Un coffret de 3 ouvrages et 550 recettes signées Elle à table : le Cookbook, qui décline les ingrédients du quotidien de A à Z; le volume 2, consacré aux grands classiques de la cuisine, et en bonus, les 50 recettes cultes de votre magazine. My Cookbook le coffret, Editions Glénat, 39 €.

Made in Japan
Kai, le célèbre coutelier japonais, lance une gamme de petit électroménager. Ce mixeur plongeant, hache, presse, mixe, bat... Blendia, Kai, 189 €.

La délicatesse
Sur un croustillant macaron-noisette, une mousse au chocolat au lait aux agrumes, une crème de meringue et compotée de bergamote, et des sucettes à la guimauve. Bûche Blancs et Merveilles, Dalloyau, 110 € pour 6 personnes.

3 bonnes raisons de tester les huîtres Seven
> Ce sont des huîtres de l'étang de Thau (n°4), charnues et savoureuses.
> La bourriche contient tout le nécessaire pour s'improviser écailler.
> Il s'agit d'une nouvelle idée cadeau, à apporter pour l'apéro, Seven chez Monoprix, 17,50 € la bourriche de 7 huîtres contenant un couteau et un torchon d'écailler.

Adresses et sites p. 168

DR L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Au coin du feu à la campagne, pour partager un goûter chocolaté entre gourmets, ou déguster des produits rares, issus de notre fabuleux terroir.

La truffe selon Benjamin Toursel

Le chef de l'Auberge du Prieuré de Moirax (47) propose un menu dégustation 100 % truffe, 5 plats et 2 desserts, 100 €.

Qu'est-ce qui vous séduit avec la truffe?

Elle a un parfum extraordinaire, un peu enivrant, et elle peut se marier avec tout. La truffe a un côté hyper terrien, c'est un champignon mystérieux, capricieux, on ne sait jamais si elle sera au rendez-vous. Mais cette année il devrait y en avoir beaucoup, elle sera plus abordable.

Comment la cuisinez-vous?

Je la cuisine version salée ou sucrée. Je peux préparer une île flottante à la truffe et aux topinambours, ou une mayonnaise sans œuf, à la truffe et au vinaigre balsamique réduit, c'est génial avec un poisson.

La meilleure façon de la déguster?

La truffe perd ses arômes à la cuisson, il ne faut jamais la cuire à plus de 55°C, et toujours l'ajouter au dernier moment. Une truffe bien parfumée peut s'utiliser râpée, comme une épice, c'est magique sur une purée, tout simplement.

Au coin du feu

En croquant la coque de chocolat, on découvre une ganache au lait, un biscuit et un cœur coulant de cazette, une noisette torréfiée très parfumée. La Bûche de l'hôtel Prince de Galles, 90 € pour 8 personnes, 30 € la part individuelle servie avec un chocolat chaud au bar de l'hôtel.

Huile rare

Une huile d'olive monovariétale, issue d'oliviers millénaires de la côte est espagnole. El Poaig, en exclusivité à La Grande Epicerie du Bon Marché, 150 € le flacon en porcelaine de 500 ml.

L'appel de la forêt

Planche à découper en bambou, Monoprix, 9,90 €.

Goûter d'hiver

Esprit nordique pour ce set à fondue au chocolat, en verre et bambou. Cocoa, XD Design aux Galeries Lafayette, 29,90 €.

Trompe l'œil

Une pomme de pin en tuiles de châtaigne comme écrin pour cette ganache de foie gras truffé et sa poêlée de champignons des bois. Fauchon, 16 € la part.

DR

Adresses et sites p. 168

Boutique en ligne sur **wolfberger.com**

Grands Crémants

De la terre d'Alsace et de Wolfberger

Remarquables pour leurs bulles fines et légères, leur élégance et leur fraîcheur incomparables, les Crémants d'Alsace signés Wolfberger incarnent une grande tradition d'excellence. Régulièrement récompensés, ils font honneur à une Maison qui compte parmi les pionniers de l'Appellation.

Wolfberger

GRANDS VINS,
CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

6 Grand'Rue - 68420 EGUISHEIM - Tél. 03 89 22 20 20 - E-mail : contact@wolfberger.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une box de Noël signée Elle à table et Eat Your Box.

Un cadeau à partager, que personne n'aura envie d'aller changer ! Dans ce coffret dédié aux gourmets, retrouvez le meilleur des petites douceurs pour combler les becs sucrés. Joyeux Noël !

Photo non contractuelle. J.-C. Amiel.

Stylo magique
Du vinaigre balsamique à la figue dans un stylo, pour jouer les Picasso des fourneaux. Le Crayon gourmand, Cookal.

Tutti frutti
On mise sur les classiques avec cet assortiment de pâtes de fruits aux saveurs d'ananas, citron, framboise, mangue, myrtille et reine-claude. Réglette de pâtes de fruits, Hediard.

Christmas tea
Un tea time aux saveurs de Noël : écorce d'orange, vanille Bourbon, mandarine, cannelle... Thé noir aux épices douces Esprit de Noël, Mariage Frères.

Gingerbread revisité
Noël à l'américaine : il suffit d'ajouter du lait et du beurre pour préparer de savoureux biscuits à la cannelle et au gingembre. Préparation bio pour biscuits de Noël, Marlette.

Miel des montagnes
Les tisanes vont apprécier les notes corsées et mentholées de ce miel de tilleul des Pyrénées qui fleure bon la tradition. Miel de tilleul des Pyrénées, l'Apiculteur.

Treize desserts
Passez à l'heure provençale avec ces calissons artisanaux, aux saveurs d'amande et de melon confit. Calissons d'Aix, Confiserie du Roy René.

Escale tropézienne
Fabriqués depuis plus de 120 ans par Sénéquier, l'institution de Saint-Tropez, ces nougats tendres sont l'alternative aux chocolats. Nougat blanc, Sénéquier.

Amer et élégant
Le secret le moins bien gardé des pâtissiers de métier : ce chocolat noir à pâtisser affichant 70 % de cacao. Noir Guanaja, Valrhona.

Box de Noël Elle à table et Eat Your Box, 30 €, en vente sur Eatyourbox.com, et par courrier, avec un chèque libellé à l'ordre de Eat Your Box, adressé au 21, rue Saint-Vincent-de-Paul, 75010 Paris. En vente jusqu'au 5 mars 2104.

NOS TOMATES VOYAGENT RAREMENT PLUS DE 2 HEURES.

Pour arriver chez nous fraîches et pimpantes.
N'entre pas qui veut chez Mutti. Vertes ou abimées, les tomates sont impitoyablement rejetées. Puis elles doivent présenter la teneur correcte en sucres et en sels minéraux pour faire partie des élues. Alors elles sont pelées, épépinées puis tranchées, concassées ou centrifugées dans un délai de 3 heures maximum après leur arrivée. Pour garder intacts leur saveur et leur parfum. **Et c'est pour cela que le goût unique gorgé de soleil de nos tomates enchantera tous vos plats.**

SOLO POMODORO
MUTTI
PARMA

www.mutti-parma.com/fr

PHOTO **ALAIN LONGEAUD** RÉALISATION **CLOTILDE DUSOULIER**

Blog #1

Les pâtisseries monomaniaques

Ici et là éclosent de plus en plus de boutiques de pâtissiers dédiées au culte d'un seul produit. Alors : gadget ou bonne idée ?

Le concept du « mono-produit » n'est certes pas nouveau, mais il a pris une ampleur étonnante ces dernières années.
On peut ainsi admirer des vitrines peuplées exclusivement de cupcakes colorés et de cookies variés, mais aussi de choux dodus (Popelini, La Maison du Chou), d'éclairs élancés (l'Eclair de génie), de cheesecakes fondants (She's cake), de pastéis de nata dorés (Comme à Lisbonne), de chiffon cakes aériens (Ciel), de tartes tropéziennes (La Tarte Tropézienne) ou de constructions vaporeuses de meringue et crème fouettée (Aux Merveilleux de Fred).
La thématique est soit déclinée de toutes les façons possibles – en taille mini ou XL, en sucré ou en salé, avec des décors fous et toutes sortes de parfums – soit illustrée avec une grande sobriété, façon "Voilà, nous, c'est ça qu'on fait."
L'exercice de style est amusant, ça fait parler les journalistes, et pour ceux que trop de choix paralyse, c'est pain béni. Pour le pâtissier – et souvent l'investisseur qu'on devine derrière le concept soigneusement marketé – c'est une façon de se démarquer dans les villes où l'offre foisonne, d'où une grande représentation à Paris.
Mais le risque, c'est que passé l'effet d'originalité, l'intérêt retombe. Une fois qu'on a apporté une boîte de choux chez ses amis, le coup d'après, il faudra peut-être trouver autre chose. Comment alors fidéliser les gourmands ?
Certains misent sur le renouvellement permanent : parfums du jour, décors de saison et autres créations éphémères. Mais au-delà de l'animation commerciale, ceux qui ont le plus d'avenir sont les artisans qui choisissent de faire de cette monomanie une garantie de qualité et de fraîcheur.
Quand on entre dans une pâtisserie qui ne fait qu'un seul produit, on peut s'attendre à ce qu'il soit décoiffant. S'il ne l'est pas, au moins on est fixé : on ne se dit pas qu'on aurait dû faire un meilleur choix.
Et quand on connaît la fâcheuse tendance de nombreux pâtissiers généralistes à servir, la bouche en cœur, des produits achetés semi-finis ou même 100 % finis, on se dit qu'on aime autant les voir se consacrer à une spécialité unique, fraîche et réalisée à la perfection.

la recette

CHIFFON CAKES AU THÉ VERT (6-8 pers.)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

- 130 g de farine T45 - 6 œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 3 c. à café de poudre de thé vert (matcha)
- 150 g de sucre - 1 pincée de sel
- 8 cl d'huile végétale

Préchauffez le four sur th. 5-6/170° et préparez 14 gobelets en carton (ni cirés, ni plastifiés) d'une capacité de 120 ml, ne les graissez pas. •Tamisez ensemble la farine et la levure. Réservez. •Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le sel, le thé vert et 75 g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle. Ajoutez 12 cl d'eau et l'huile, et fouettez bien. Ajoutez le mélange farine et levure, et fouettez pour incorporer, mais sans excès. •Dans un autre saladier parfaitement propre, mettez les blancs d'œufs, ajoutez 60 g de sucre et montez ce mélange en neige ferme. Incorporez délicatement à la pâte en trois fois. •Versez dans les gobelets en les remplissant aux 3/5, et saupoudrez du reste du sucre. Enfournez 30 mn, jusqu'à ce que la surface soit sèche au toucher. •Mettez les gobelets sur une grille la tête en bas et laissez refroidir complètement. •Pour démouler, passez la lame d'un couteau autour des gâteaux, puis secouez doucement les gobelets. Servez avec de la crème chantilly.

Adresses et sites p. 168

Nocciolata®

... Naturellement irrésistible depuis toujours !

Nocciolata est une pâte à tartiner créée par la famille Rigoni à partir des meilleurs ingrédients bio : un délicieux cacao, des noisettes savoureuses, du lait écrémé...
Une recette unique et onctueuse reconnue par des générations de gourmands.

- Sans huile de palme
- Sans gluten
- Sans OGM

♥ Avec beaucoup d'amour

Rigoni® di Asiago

Au coeur de la nature depuis 1923

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — IT-BIO-007 Agriculture UE/non UE

www.rigonidiasiago.fr
Disponibles en magasins Bio, au rayon Bio des grandes surfaces et sur internet.

DESSINE LA NATURE
AVEC Nocciolata®
ET NOTRE MASCOTTE BIRGALE
ET GAGNE PEUT-ETRE
DES SÉJOURS DANS LES ARBRES !
+ DES POTS DE NOCCIOLATA !

Pour jouer, connecte-toi sur :
www.facebook.com/RigoniDiAsiagoFrance

*Extrait de règlement :
La société Rigoni di Asiago France RCS 482 460 177 organise un concours de dessin en ligne, gratuit sans obligation d'achat du 02/09/2013 au 31/12/2013 minuit. Le jeu est accessible via la page : www.facebook.com/RigoniDiAsiagoFrance. Il est ouvert à toute personne physique résidant en France métropolitaine (Corse incluse) possédant un compte Facebook. Les participants peuvent jouer avec leurs enfants. Résultats du concours le 20/01/2014. Règlement du jeu déposé chez Maître Bernard, huissier de justice à Marseille et disponible gratuitement sur la page du jeu. Dotations : 2 coffrets cadeaux universels Cabanes de France d'une valeur unitaire de 495 € et 30 pots de Nocciolata de 700 g d'une valeur unitaire de 7,5 €. Voir modalités complètes sur la page du jeu : www.facebook.com/RigoniDiAsiagoFrance.

RCS Marseille 482 460 177 - Crédits photos : Corbis - Thinkstock

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

PHOTO **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **CLOTILDE DUSOULIER**

Blog #2

Une châtaigne pour le dessert

Rien de tel que la châtaigne pour réjouir les gourmands au cœur de l'hiver, et pour pétiller pendant les fêtes.

Le piquant redoutable de la bogue de la châtaigne est largement compensé par la douceur et le fondant de sa chair. C'est pour ça qu'elle figure parmi les saveurs incontournables de la fin de l'année, et surtout au moment du dessert.
En terme d'accord de saveurs, on pense d'abord aux agrumes (orange et kumquat en tête), dont l'acidité permet un équilibre idéal. Avec des pommes et des poires, c'est tout aussi efficace et de saison, et le chocolat et les amandes sont parfaitement indiqués. Plus inhabituel, et inspiré par la culture pâtissière japonaise, les accords châtaigne et thé vert, ou châtaigne et sésame, sont d'une grande finesse.

Là où la cuisine salée privilégie les châtaignes entières, le domaine du sucré se tourne plus volontiers vers des produits transformés qui permettent de manier son parfum avec plus d'immédiateté.
La crème et la purée de marron sont sans doute les ingrédients les plus faciles à trouver : dans les deux cas il s'agit de châtaignes cuites et moulinées, mais la première est sucrée (et parfois aromatisée à la vanille) tandis que la seconde est nature.
On en garde sous la main pour faire une mousse ou une glace, pour garnir l'intérieur d'un gâteau roulé ou d'une bûche, pour en faire des muffins fondants avec des zestes d'orange, ou une charlotte vraiment facile, avec des biscuits à la cuillère, des pommes cuites et du fromage blanc. Et avec une poche à douille à embout très fin (et un peu d'entraînement), on recouvre sa bûche de vermicelles à la façon d'un mont-blanc.
Vient ensuite la farine de châtaigne, qui est produite à partir des fruits séchés et moulus finement. Selon les méthodes de production, elle peut être plus ou moins typée, avec des arômes fumés assez forts, ou au contraire biscuitée au point d'être mangée à la petite cuillère. Cette farine sans gluten permet de faire d'excellentes crêpes, comme en Corse, et se glisse avec talent dans les biscuits de Noël, dans les cookies aux pépites de chocolat, et dans un gâteau aux poires fondant.
Et on n'oublie pas les marrons glacés : ce serait certes sacrilège de consommer les vrais beaux marrons de votre artisan confiseur autrement que seuls, en dégustation les yeux fermés. Mais on peut se procurer des brisures de marrons glacés à un prix plus raisonnable, et celles-ci peuvent être ajoutées en manière de ponctuation fondante sur le glaçage d'un gâteau, dans une glace au thé vert, ou dans la garniture de votre bûche.

la recette

FONDANT POIRE-CHÂTAIGNE (10 pers.)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

- 2 gros œufs
- 170 g + 2 c. à soupe de sucre
- 240 ml de yaourt nature
- 80 ml d'huile d'olive
- 85 g de farine de châtaigne
- 140 g de farine de blé
- 1 c. à café de sel
- 1 ½ c. à café de levure chimique
- ½ c. à café de bicarbonate de sodium
- 600 g de poires mûres coupées en dés

Préchauffez le four sur th. 6/180° et chemisez un moule rond de 25 cm avec du papier sulfurisé. • Dans un saladier, battez les œufs et 170 g de sucre. Ajoutez le yaourt et l'huile et battez à nouveau. • Dans un autre saladier, mélangez les farines, le sel, la levure et le bicarbonate. Ajoutez le mélange de farines et les poires au premier mélange, en les incorporant délicatement à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine. • Versez dans le moule, saupoudrez la surface de 2 c. à soupe de sucre, et mettez au four. Faites cuire 40 mn, jusqu'à ce que le dessus soit brun doré et qu'un couteau inséré au centre ressorte propre. • Laissez refroidir complètement avant de servir.

BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II
TEA & COFFEE MERCHANTS R.TWINING AND COMPANY LIMITED, LONDON.

TWININGS™ OF LONDON

CREATION

Savourez un moment précieux

Sur les marchés indiens, la profusion de couleurs et d'odeurs si intenses met en éveil tous les sens. C'est pour retrouver cette sensation exaltante que les Tea Tasters de la Maison TWININGS ont créé cette recette délicieusement parfumée, qui unit la légèreté du thé vert à la fraîcheur de la menthe et à l'intensité des épices.

Foods International S.A.S. - RCS Pontoise 582 026 225 • Crédits photos : fotolia • Création : Agence oblo

PHOTO **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **VÉRONIQUE LIEGEOIS**

Le saumon fumé, source d'oméga-3

Excellent pour la santé... à condition de manger un saumon de qualité.

Bon pour le cœur, bon pour l'esprit

Le saumon se classe parmi les poissons les plus riches en oméga-3, acides gras bien connus pour leurs bienfaits santé. En fluidifiant le sang, ils évitent la formation de caillots et préviennent ainsi l'infarctus. Ils ont également un effet régulateur sur le taux de triglycérides sanguins. Indispensables à la constitution des cellules cérébrales, ils ont aussi un effet bénéfique sur le moral.

Les besoins quotidiens sont couverts par une portion de saumon (60 à 100 g), de sardines ou de maquereau. Le saumon contient également des vitamines D (indispensables à la croissance osseuse), E (antioxydante) et (anti-anémique) en quantité très intéressante.

A consommer cependant avec modération

Comme tous les produits fumés, il contient des résidus, impliqués lorsqu'ils sont consommés à forte dose, dans la genèse des cancers. L'important est aussi de ne pas multiplier les sources alimentaires de produits fumés (jambon, speck, etc.).

C'est par ailleurs un produit salé au cours de sa fabrication, donc riche en sodium, substance qu'il est actuellement conseillé de réduire dans notre alimentation.

Enfin, le saumon est un poisson dont les tissus ont tendance à retenir les polluants marins : il est donc important d'alterner sa consommation avec d'autres produits de la mer. Le bon sens nous conduit donc à en consommer une à deux fois par mois.

Bien choisir son saumon fumé

L'élevage intensif du saumon a contribué à dégrader sa qualité : optez donc plutôt pour un produit d'élevage bio, ou sauvage et fumé artisanalement.

Un bon saumon fumé est peu salé, sa chair moelleuse – jamais huileuse - et son goût fumé délicat. L'élevage bio vous garantit une certaine qualité (alimentation des poissons, absence d'antibiotiques, etc.), l'Irlande et l'Ecosse présentant un cahier des charges strict garantissant une meilleure qualité.

Le fumage artisanal (plus long, mais réalisé à basse température) est également à privilégier. Enfin, le saumon sauvage est souvent moins gras et plus savoureux, mais il risque de contenir des métaux lourds.

les recettes

CORNETS DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS, MANGUE ET KIWI (4 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn

- 4 tranches de saumon fumé bio
- 60 g de fromage Carré frais
- 5 tiges de ciboulette
- 1 mangue pas trop mûre
- 1 kiwi - 60 g de roquette
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Ecrasez le Carré frais dans un petit bol, ajoutez la ciboulette ciselée, poivrez. Réservez au frais. • Pelez la mangue et le kiwi. Découpez-les en petits dés. Ajoutez au fromage frais 2 c. à soupe de dés de mangue épongés dans du papier absorbant et mélangez délicatement. • Garnissez les tranches de saumon fumé de cette préparation et roulez-les en forme de cône. • Disposez-les sur des assiettes, ajoutez des feuilles de roquette, le reste des dés de mangue et les dés de kiwi. Assaisonnez très légèrement de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Servez frais.

SALADE TIÈDE DE SAUMON FUMÉ AU PANAIS ET NAVET JAUNE (4 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Prép. : 20 mn > Cuisson : 20 mn

- 3 tranches de saumon fumé bio
- 1 panais - 1 navet jaune
- 1 pincée de thym
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de jeunes pousses mélangées
- 1 c. à soupe d'huile de noix
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 pincée de piment d'Espelette

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Pelez le panais et le navet. Lavez-les, puis coupez-les en bâtonnets. Assaisonnez-les de sel, poivre, thym, miel et huile d'olive, mélangez. • Etalez-les sur une plaque à pâtisserie et faites cuire 20 mn au four, en retournant les légumes de temps en temps. • Disposez les tranches de saumon sur 4 assiettes. • Ajoutez les jeunes pousses, puis les légumes tièdes. • Assaisonnez d'un filet d'huile de noix, de vinaigre balsamique blanc et d'une pointe de piment d'Espelette. Servez aussitôt.

ALASKA SEAFOOD

Sauvage, Naturel & Durable

PATRIMOINE DE L'ALASKA, ses produits de la mer

L'Alaska, 49ème Etat des Etats-Unis est engagé dans la conservation et la protection de ses produits de la mer pour les générations futures. Avec ses 3.000 rivières, 3 millions de lacs, et 55 OOO kilomètres de côtes, l'industrie de la pêche est la première ressource de l'Etat.

Sauvage

Les saumons, colin, cabillaud, flétan et crabe royal d'Alaska sont tous sauvages.
Ils vivent librement dans un environnement protégé et des eaux froides et limpides, les plus poissonneuses au monde du Pacifique Nord à la Mer de Béring. L'élevage est interdit.

Naturellement délicieux et bons pour la santé

Une alimentation naturelle des fonds marins procure des chairs fermes et savoureuses. Une excellente source en Omega-3, protéines, vitamines et minéraux.

Durable

Une gestion raisonnée et durable des pêcheries inscrite dans la constitution de l'Etat d'Alaska dès sa création en 1959, afin de préserver les stocks « les poissons doivent être utilisés et maintenus selon un principe de rendement durable ». Les espèces ne sont pas en danger.

Pêcherie d'Alaska Responsable
Une certification indépendante.
www.alasakaseafood.org/sustainability

Recette de Fêtes

Barrettes de saumon sauvage d'Alaska fumé, purée d'artichaut à l'huile de truffe

4 PERSONNES - PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 15 MN

INGRÉDIENTS :

- 8/10 tranches de Saumon Sauvage fumé rouge d'Alaska
- 300 g de fonds d'artichauts
- 10 g de truffe hachée
- 10 g de vinaigre balsamique
- 10 g de vinaigre rouge
- 40 g d'huile de colza
- 3 g d'huile de truffe

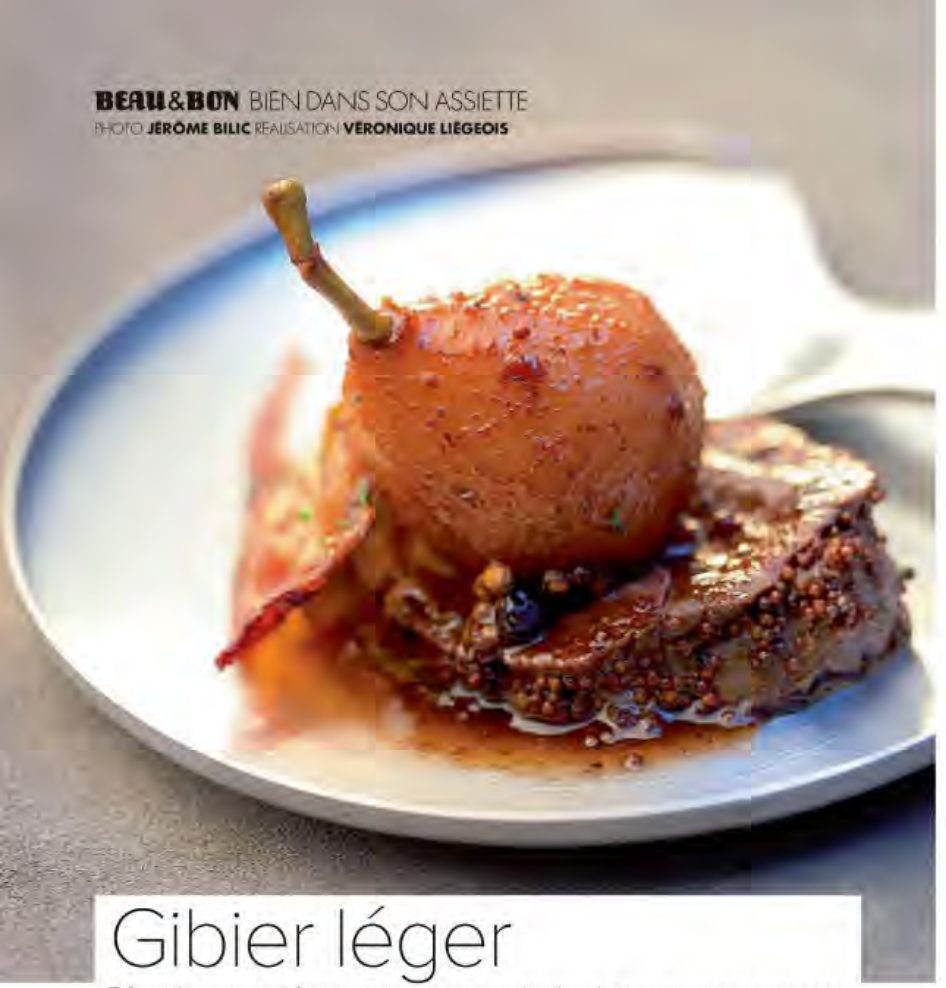
PROGRESSION DE LA RECETTE

- Cuire les fonds d'artichauts 15 mn dans de l'eau salée, les citronner légèrement. Quand ils sont fondants, les égoutter et les mixer en purée ; ajouter 6 gouttes d'huile de truffe et réserver au froid ;
- Prendre les tranches de Saumon sauvage d'Alaska fumées, les presser les unes sur les autres et les tailler en 8 barrettes de 30g de 1,5 cm de côté sur 12 cm de long.
- Dresser sur une assiette en alternant par 2 fois, barrette de Saumon sauvage fumé d'Alaska et cylindre de purée d'artichauts à la poche.
- Terminer en ornant de part et d'autre d'un trait de vinaigrette truffée en mélangeant la truffe hachée, les huiles de truffe et colza, les vinaigres balsamique et rouge.
- Dégustez et savourez .

Optez pour les saveurs sauvages, **www.alaskaseafood.fr**

Toutes les recettes - La congélation n'empêche pas la créativité
En savoir plus sur les espèces sauvages - Rubrique Poissons d'Alaska

PHOTO **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **VÉRONIQUE LIÉGEOIS**



Gibier léger

Très riches en protéines, mais pauvres en lipides, biche, marcassin, pigeon ou faisan sont parfaits pour une fin d'année légère et équilibrée.

Concentrés en protéines

La viande de gibier – sauvage ou non – est une excellente source de protéines : une portion de 100 g de rôti de sanglier apporte, par exemple, près de 30 g de protéines, soit 50 % des besoins d'une femme adulte. Sa teneur en lipides n'est que de 4,5 g/100 g. Bonnes sources de fer, ces viandes à chair rouge ou rose foncé en apportent en moyenne autant que l'agneau. Leur teneur en cholestérol est comparable à celle des autres viandes et leur faible apport en acides gras saturés en fait des viandes compatibles avec un régime anticholestérol.

Bien les associer

Cuisiné avec des ingrédients gras (lardons, crème, beurre, etc.), le gibier perd vite son intérêt nutritionnel et devient lourd et indigeste – réputation qui lui colle d'ailleurs à la peau. Pour en faire un plat santé, cuisinez-le avec très peu de matière grasse (une cuillerée d'huile pour faire revenir un rôti est suffisante), et relevez votre plat d'oignon, d'ail, d'aromates (laurier, thym, romarin, origan, etc.), d'épices (cardamome, cannelle, quatre-épices, mélange pour pain d'épices, etc.) qui le rendent aussi plus facile à digérer. Bière, cidre et vin permettent de les faire mijoter sans pratiquement ajouter de calories. Enfin les fruits (pomme, poire, coing, ou plus original mangue verte, ananas) leur donnent du moelleux et augmentent l'apport en fibres de la recette.

L'accompagnement idéal

Le gibier s'accommode aussi bien des légumes – carottes, navets, chou mijoté, céleri, etc. – que des féculents. Pensez à la polenta, délicieuse avec un gibier en daube, aux pâtes alsaciennes, aux crozets (avec un lièvre), mais aussi à la patate douce ou même à la banane plantain (avec du sanglier ou du cerf mijoté). Si vous cuisinez votre gibier en sauce, optez pour les légumes vapeur ou les purées, en évitant les gratins (dauphinois, de chou-fleur, etc.) qui viennent alourdir l'apport calorique.

Les recettes

SAUTÉ DE MARCASSIN AU COING (6 pers.)

Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 h 05 mn

- 1,2 kg de marcassin coupé en cubes (filet, cuisse, etc.)
- 1 oignon - 1 coing
- le jus de ½ citron
- 1 branche de céleri
- 1 brin de thym - 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- 2 verres de cidre

Pelez et hachez l'oignon. • Pelez le coing, coupez-le en tranches et citronnez-le. • Rincez le céleri et coupez-le en tronçons. • Faites sauter les morceaux de marcassin dans une cocotte, avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, pendant 5 mn. Ajoutez l'oignon, les dés de coing, le céleri émincé, le thym, et le laurier. Salez, poivrez, assaisonnez de muscade et remuez. Mouillez avec 2 verres de cidre et laissez mijoter 1 h à feu doux. Faites réduire la sauce en fin de cuisson, si nécessaire.

TOURNEDOS DE BICHE SAUCE AIGRE DOUCE (4 pers.)

Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

- 4 tournedos de biche
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 3 c. à soupe de miel liquide
- 1 morceau de gingembre frais
- 3 c. à soupe d'airelles en bocal

Pelez le gingembre et râpez-le finement pour obtenir 1 c. à soupe environ. • Pelez et hachez finement les échalotes. • Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une petite casserole à fond épais. Ajoutez les échalotes, laissez dorer à feu très doux 5 à 10 mn, sans trop colorer. • Ajoutez le miel, le gingembre, le vinaigre de riz, du sel et du poivre. Laissez confire 5 mn. • Saisissez les tournedos de biche pendant 10 mn à feu vif, dans une poêle avec un peu d'huile, en les retournant à mi-cuisson. • Réservez au chaud. Réchauffez la sauce à feu doux, ajoutez les airelles bien égouttées. • Servez la viande accompagnée de la sauce.

Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l'authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00

OM2540_10_13

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. **www.mangerbouger.fr**

TEXTE **JULIEN BOURÉ**

novembre-décembre

7/12-31/12

Nouvel an tzigane

En plus de son nouveau spectacle « Voleurs de poules et flamenco », à l'issue duquel sont servis les meilleurs beignets forains de Paris, le cirque tzigane de Délia et Alexandre Romanès (cf. notre sujet « La bonne aventure ») fait visiter son royaume de bohème le temps de deux soirées du patrimoine immatériel. Comme un avant-goût du jour de Noël, la troupe compte tout d'abord faire partager samedi 7 décembre (à 20h30) sa « Passion flamenca », le temps d'une démonstration « élégante et rebelle » d'artistes gitans venus spécialement d'Espagne. Cette communauté comptera toujours les meilleurs interprètes de la fameuse sarabande andalouse, peut-être parce que ses zingarelles évoquent irrésistiblement Carmen, fiction d'un romancier qui n'aimait pas les Tziganes, mais qu'Alexandre Romanès ne se sent pas le cœur de renier « parce que c'est une belle canaille qui a de l'allure ! » La république itinérante des Tziganes n'attache aucune importance au sol, et se souvient que le sang n'est qu'un fluide animé par le cœur. Elle ne naturalise pas, mais reconnaît les siens. C'est ainsi que la grande famille Romanès élargit sa table du réveillon de la Saint-Sylvestre à tous les amis de la culture rom inspirés par une « folie tzigane en zone libre ». Ce spectaculaire bœuf manouche comprendra des numéros du Cirque Romanès, un dîner-spectacle, puis des danses et des chants jusqu'à l'aube de la nouvelle année. En attendant celle-ci, il y aura également des côtelettes de mouton sur le grill, des choux farcis du proche-orient européen, des merveilles à la fleur d'oranger, et des flûtes de champagne à volonté, tandis que violons, contrebasses, accordéons et clarinettes ajouteront leur part d'ivresse à cette grande balkanisation de l'année finissante (à partir de 21 h, comptez 150 € par personne, tenue gitane exigée à l'entrée, et réservation impérative).

➜ 42-44, bd de Reims, sous le chapiteau du Cirque Romanès, 75017 Paris. Infos au 01 40 09 24 20 ou 06 99 19 49 59, cirqueromanes.com

Jetez également un coup d'œil à la programmation du nouveau centre artistique tzigane parrainé par le Cirque Romanès et le site d'informations Mediapart, sur tchiriclif-centreartistiquetzigane.com

➜ Si, vous aussi, vous organisez une manifestation gourmande en janvier-février, n'hésitez pas à nous en faire part à : Elle à table, Agenda gourmand, 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex, ou à courrierelleatable@lagardere-active.com

15 > 17/11

Un salon d'essayage pour les fêtes

En attendant son édition « spécial Noël » qui se tiendra du 6 au 9 décembre à l'espace Champerret (75017, Paris), le « Saveurs » fêtera ses 17 ans en consacrant un salon aux réjouissances rituelles : anniversaires, mariages, réveillons, mais aussi le brunch dominical, les repas entre amis, les tête-à-tête amoureux... ELLE à table y tiendra un café en cheville avec la pâtisserie Lemoine, spécialiste bordelais des canelés et des macarons. Macarons que vous apprendrez à réaliser durant les cessions de l'atelier du grand chef Guy Martin, à moins que votre préférence n'aille à ses recettes de choux-quettes ou de ravioles au foie gras. Un peu plus loin, la Fédération française de cuisine amateur (FFCA) animera des défis culinaires thématiques coachés par des chefs professeurs, à partir de produits offerts par les exposants du salon Saveurs.

➜ Salon Saveurs des plaisirs gourmands, 75015 Paris, Porte de Versailles Pavillon 7, entrée : 10 €, salon-saveurs.com

15 > 17/11

La cuisine cache-t-elle un sexe ?

Dans la nouvelle édition toujours très attendue de son guide de restaurants (en vente à partir du 14 novembre pour 9,90 €), Le Fooding fait à nouveau preuve de vigilance à l'égard des genres culinaires. Mais cette fois-ci, il s'intéresse tout particulièrement à celui qui est l'avenir de l'homme. Dans le ton du dossier brûlant qu'ils publient sur la nouvelle cuisine au féminin, les trublions de la gastronomie hexagonale organisent une petite manifestation féministe les 15, 16 et 17 novembre. « Le Clan des Madones » rassemblera une dizaine de « cheffes » qui entendent ne pas rester le deuxième sexe en cuisine. Celles-ci se partageront le volume d'un garage aménagé en restaurant éphémère, où chaque jour trois d'entre elles cuisineront à six mains des repas arrosés par San Pellegrino et la vigneronne Catherine Breton, star du vin naturel dans le Val-de-Loire. En plus de l'apéro piloté par Camille Fourmont (La Buvette), et du choix des vins coordonné par la sommelière Laura Vidal, comptez parmi les intervenantes Adeline Grattard (Yam'tcha, que nous retrouverons dans notre prochain numéro), Delphine Zampetti (CheZaline, cf. notre sujet « Club Sandwichs ») ou encore Céline Mingam (Le Galoubet, voir notre Escapade à Arles)...

➜ 30 € hors frais de réservation (les bénéfices des entrées seront reversés au centre d'accueil des Enfants du Congo Béthanie), programme complet et inscriptions sur lefooding.com

Nos ateliers avec l'école Lenôtre

Venez découvrir nos nouveaux cours de cuisine à l'école Lenôtre (3 h chacun, 115 €), orchestrés par le Meilleur Ouvrier de France Philippe Gobet dans une combinaison de rigueur et de spontanéité, non sans approfondir pas à pas les fondamentaux. Les prochaines master-class seront consacrées au chocolat (décliné en pâte à tartiner, en tablette fantaisie et en fondants), au dernier livre de Philippe Gobet « Les Douceurs de l'enfance » (madeleines au miel, guimauves au citron vert, bostock aux amandes, nougat aux fruits) et aux menus de fêtes (foie gras de canard aux épices douces, compotée de pamplemousse et pomme verte en mikado ; suprêmes de volaille fermière farcis aux boudins noirs truffés, marrons confits au jus ; bûche chocolat croustillante aux éclats d'orange et noisettes caramélisées).

➜ Ateliers ELLE à table à l'école Lenôtre, programme et inscriptions sur le site lenotre.com

Arkopharma

Croquez la vie sans culpabiliser.

Lipoféine

GÉLULES

Capte les graisses de l'alimentation

Favorise la perte de poids

Réduit l'absorption du cholestérol

Le chitosan contenu dans Lipoféine gélules **ABSORBE 800 FOIS SON POIDS EN GRAISSE*.**

DISPOSITIF MÉDICAL - **Demandez conseil à votre pharmacien.**

Lire attentivement la notice. Réservé à l'adulte. Ne pas utiliser chez la femme enceinte ou qui allaite.
Lipoféine Gélules - 60 gélules - ACL 3401598267474 - Fabricant : Arkopharma. Date de mise à jour du texte : Septembre 2013.
Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de cette réglementation le marquage CE. www.arkopharma.fr - *Données in vitro

© 28005 - © Mallvan Iuliia / shutterstock - © Oppenheim Bernhard / GO Vision / GraphicObsession - © Subbotina Anna - shutterstock.

Comment lire nos vidéos

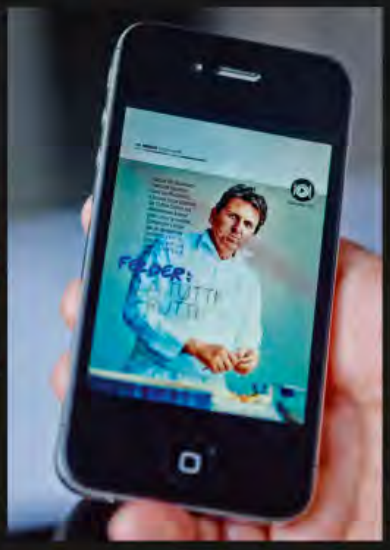
Vidéos gratuites et exclusives !

Disponible sur App Store

ANDROID APP ON Google play

ELLE à table +

Téléchargez **gratuitement** sur votre smartphone ou votre tablette l'appli **Elle à table +** sur l'App Store Apple ou le Google play Android.



COMPLEMENT VIDEO

Dès que vous voyez ce pictogramme sur une page, lancez l'appli **Elle à table +** sur votre smartphone ou votre tablette (connecté en Wi-Fi de préférence ou en 3G), puis scannez **la page** et non le logo (verticalement pour une simple page, horizontalement pour une double page). Les vidéos sont lues en streaming et ne prennent pas de mémoire. Elles restent disponibles à la lecture pendant un an à compter de la date de parution du magazine.

GRAND JEU-CONCOURS

ELLE à table

Fissler

7 000 € de cadeaux

Gagnez un ustensile de cuisine FISSLER pour préparer vos repas de fêtes.

Connectez-vous sur le site Internet ELLE.fr rubrique cuisine

Du 13 novembre 2013 au 5 janvier 2014

a 3 cocottes Luno, ø 20 cm – 125,50 € TTC prix unitaire, 5 cocottes Luno, ø 24 cm – 139,50 € TTC prix unitaire. b 2 sauteuses Luno, ø 24 cm – 124,50 € TTC prix unitaire, 4 sauteuses Luno, ø 28 cm – 144,50 € TTC prix unitaire. c 5 marmites Profi, ø 20 cm – 149,50 € TTC prix unitaire, 5 marmites Profi, ø 24 cm – 192,00 € TTC prix unitaire. d 3 woks Profi, ø 30 cm – 238,00 € TTC prix unitaire, 3 woks Profi, ø 35 cm – 267,00 € TTC prix unitaire. e 2 autocuiseurs Vitavit Premium, ø 22 cm, 4,5 L – 221 € TTC prix unitaire, 3 autocuiseurs Vitavit Premium, ø 22 cm, 6 L – 231 € TTC prix unitaire, 3 autocuiseurs Vitavit Premium, ø 26 cm, 8 L – 247 € TTC prix unitaire.

Jeu gratuit sans obligation d'achat. 38 gagnants. Conditions et règlement sur ELLE.fr. Photos non contractuelles.

PHOTO Xavier Imbert STYLISME Marie Ogron

Fines bulles & METS D'EXCELLENCE

par Jean-Pierre Vigato, chef étoilé de l'Apicius.

Associer chaque Grand Cru de champagne G.H.MUMM à une création exclusive… c'est l'expérience gastronomique à laquelle s'est prêté Jean-Pierre Vigato en cuisine. Interview.

COMMENT VOUS EST VENU VOTRE INTÉRÊT POUR LE VIN DE CHAMPAGNE ?
Je m'étais initié par plaisir à l'œnologie, en plus de mon apprentissage en cuisine. Et alors que je faisais mes armes au restaurant 2 étoiles « chez Albert », je me suis vu confier la responsabilité de la cave. 30 000 bouteilles. Une expérience qui a beaucoup compté et qui m'a donné l'occasion de découvrir les champagnes G.H.MUMM.

QU'APPRÉCIEZ-VOUS EN PARTICULIER DANS LES CHAMPAGNES G.H.MUMM ?
L'exigence de qualité de cette célébrissime Maison de champagne fait écho à mes propres exigences de Chef. J'aime à imaginer ces champagnes de haute gastronomie en association avec mes créations culinaires.

PARMI LES CHAMPAGNES G.H.MUMM, LESQUELS RECOMMANDERIEZ-VOUS ?
Bien sûr, le nom G.H.MUMM est intimement lié au mythique Cordon Rouge. Mais les cuvées prestige, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs et surtout Brut Sélection sont 3 Grands Crus d'exception qui forment une belle trilogie à découvrir.

QUELLES ASSOCIATIONS CULINAIRES VOUS INSPIRENT-ELLES ?
Parce que c'est un champagne complet, dans l'esprit des grands

www.PubliStory.fr - Crédits photos : Pauline Darley - Pernod SA au capital de 40 000 000 €. - 120 avenue du Maréchal Foch – 94015 CRETEIL Cedex – 302 208 301 RCS CRETEIL

L'abus d'alcool est dangereux pour la

1. BRUT SÉLECTION, la sélection unique des 5 Grands Crus historiques de la Maison G.H.MUMM, issus des meilleures parcelles de Verzenay, Bouzy, Aÿ, Avize et Cramant. **2.** Retrouvez les cuvées d'exception G.H.MUMM au restaurant l'Apicius, au rez-de-chaussée de l'ancien hôtel de Talhouet Royau, 20 rue d'Artois, à Paris.

champagnes, **Brut Sélection** est le champagne gastronomique par excellence. Il est à la fois frais et intense. Je conseille de le servir à une température légèrement plus élevée qu'à l'habitude, dans un verre à vin. Cela révèle toute sa complexité aromatique. Je le marie avec les viandes blanches ou les gibiers d'eau. Aujourd'hui, je l'ai choisi pour accompagner cette entrée de langoustines, cuites en toute simplicité dans leurs coques, relevées de leur corail au beurre salé, accompagnées d'un tartare de langoustines au couteau.

Le **Blanc de Blancs**, par son élégance, sa fraîcheur, sa finesse, m'évoque la dentelle. Je l'associerais volontiers à une préparation iodée ou, plus inattendu, une salade de cèpes et de girolles !

Le **Blanc de Noirs** est plus structuré, audacieux. Je le marierais avec une jolie volaille, un homard puissant ou des ris de veau.

GRANDS CRUS G.H.MUMM, DES CUVÉES EXCLUSIVES.

Connu et reconnu pour son emblématique Cordon Rouge, G.H.MUMM vous invite aujourd'hui à découvrir ses cuvées prestige. Classés 100% sur l'échelle des Grands Crus, ces vins de champagne bénéficient d'un vieillissement exceptionnel de 5 ans. Des cuvées exclusivement disponibles chez une sélection de cavistes et dans les meilleurs restaurants. Notes gustatives:

BRUT SÉLECTION

Gourmand & Sophistiqué
58% Pinot noir, 42% Chardonnay

Robe: couleur jaune vive, aux nuances dorées.
Nez: arômes frais et acidulés, vanille, fruits blancs charnus.
Palais: puissance en bouche immédiate puis sensation de fraîcheur.
Finale: longue et délicate.

BLANCS DE BLANCS

Fin & Élégant
100% Chardonnay du village de Cramant

Robe: éclat doré, bulles exceptionnellement légères, fines et délicates.
Nez: fleurs blanches, fruits frais, citron.
Palais: attaque en bouche subtile et minérale.
Finale: riche et expressive.

Plusieurs fois primé lors de concours internationaux.

BLANC DE NOIRS

Puissant & Frais
100% Pinot noir de Verzenay

Robe: reflets doux jaune tendre.
Nez: notes de fruits secs, nougat, café, vanille.
Palais: attaque franche, liant structure et fraîcheur.
Finale: pointue et longue.

Pour en savoir plus: facebook.com/champagne.GH.MUMM

santé, à consommer avec modération

PHOTOS ÉDOUARD SICOT RÉALISATION ÉLODIE RAMBAUD

Les conjugaisons du présent

Trouver le bon cadeau de Noël vous accable autant qu'une interrogation surprise ? Voici quelques antisèches qui vous aideront à retrouver l'inspiration.

Salière Ours polaire, existe aussi en poivrière, 16,90 € (GamaGo aux Galeries Lafayette Maison).

*Infinitifs présents pour des cadeaux venus d'ailleurs**

1. Petit sac de sciure de bois du Texas pour fumage spécial BBQ, 4,95 US $ soit environ 3,60 € (Kaufmann Mercantile).
2. Carafe avec bouchon en bois, par la Danoise Gry Fager, 41 € (Foldoys).
3. Sac à sandwich waterproof, 48 US $, soit 35 € (Overlap Sewing Studio).
4. Pot à bière fait main, en céramique blanc, 66,95 US $, soit 49 € (Kaufmann Mercantile).
5. Tequila El Tesoro, sur les conseils de Frédéric Le Bordays, barman au nouveau bar Artisan, 28,88 € (The Whisky Exchange).
6. Pot de Pickles, pour hot-dog ou hamburger, 7,95 US $ soit 5,80 € (Kaufmann Mercantile).
7. Planche à découper en bois d'olivier, réalisé à la main par Andrea Brugi à Montemerano en Italie, 62 € (Slow Fashion House).
8. Pâtes Ma'Kaira de Giacomo Santoleri, sur les conseils de Pierre Jancou du restaurant Vivant, 1 kg, 7,75 € (Monasterium).

* Tous les prix sont hors frais de transport.

Adresses et sites p. 168

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Présents simples pour des cadeaux bon marché

1. Renne en chocolat, pièce entièrement réalisée à la main, 24 € la pièce, 120 g, diamètre 12 cm, disponible en boutique à partir du 4 décembre (La Maison du Chocolat).
2. Capsules de café de tradition artisanale, 3,30 € la boîte de 10 capsules (Cap Mundo).
3. Broderie, petit modèle, 16 €, grand modèle, 40 € (Macon et Lesquoy).
4. Salière Ours polaire, existe aussi en poivrière, 16,90 € (GamaGo aux Galeries Lafayette Maison).
5. Etui en carton recyclé imprimé avec des encres végétales, contient 80 petites serviettes de table en chanvre de Manille rechargeables, 6 € (Napkiss).
6. Snow man cake pops, 28,90 € (Nordic Ware).
7. Calendrier de l'Avent sapin, 17,90 € (Monoprix).
8. Set de 3 bouchons de bouteille en liège, design Aurélien Barbry, 20 € (chez Corner Shop diffusion).

Adresses et sites p. 168

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

LES OUVRIERS DU PARADIS / UNITED

Blanc de Blancs

APPRIVOISER LA RARETÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Participes présents pour des cadeaux groupés

1. Ananas doré, 68 € (Home Autour du Monde).
2. Jéroboam Poussière Dorée, 500 € (Moët & Chandon).
3. Fontaine à thé, 1 600 € (Christofle).
4. Couteaux Arts déco, 170 € pièce (Ercuis).
5. Plateau à gâteau en marbre et laiton, 174 € (Home Autour du Monde).
6. Desserte, design Simon Legald, 35 x 50 x 65 cm, 220 € (Home Autour du Monde). •
7. Centrifugeuse Digitale inox réf. PR 785A, 299,99 € (Riviera&Bar).
8. Collection Nec, pichet, 117 €, **gobelet** grand modèle, 28 €, petit modèle, 24 €, (Faïencerie Georges à la boutique Talents Opéra).
Couleur fond, Sunlight mat chez Little Green.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses et sites p. 168

Nous n'avons pas inventé
LA POUDRE À CANON*
mais nous savons en tirer
LE MEILLEUR

*GUNPOWDER
thé vert chinois
originaire
de la province
du Zhejiang

NOUVELLE THÉIÈRE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE ET PROGRAMMABLE

> 5 TEMPÉRATURES D'INFUSION ET 3 FORCES PRÉRÉGLÉES
> TEMPÉRATURES ET DURÉES D'INFUSION PERSONNALISABLES
> CYCLE AUTOMATIQUE : CHAUFFE / DESCENTE / INFUSION / REMONTÉE
> DÉPART DIFFÉRÉ ET MAINTIEN À TEMPÉRATURE

VOITURIEZ & VERVINGER

Infos et vidéo :
www.riviera-et-bar.fr

riviera&bar
objets d'art culinaire

Présents continus pour des cadeaux durables

1. Thé l'hiver, 8 mélanges chaleureux, 24 sachets, exclusivité Monoprix, 18,50 € (Kusmi Tea chez Monoprix).
2. Café torréfié « Belleville » Guatemala Hunapu Antigua, 300 g, 13 € (Café KB).
3. Planche à découper en hêtre, 56 € (Petite Friture).
4. Sablier jaune, 39 € (Bitossi chez The Conran Shop).
5. Moulin à café manuel, Ario, 45 € (Café KB).
6. Cartes pour écrire vos vœux, 6 € la carte (Season Paper).
7. La Bible des cocktails, Difford Guide en français, éd. Marabout, 25,90 € (librairies spécialisées et Fnac).
8. Blended Whisky épicé, floral et fruité, 70 cl, 29,90 € (Nikka à la Maison du Wisky).
9. Plateau en cuivre roulé comme les bassines à confiture, 37 cm de diamètre, 168 € (Pauline Deltour chez Corner Shop Diffusion).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Adresses et sites p. 168

www.canard-duchene.fr
NATURELLEMENT NOBLE
CHAMPAGNE
Canard-Duchêne
FRANCE
LE PARC DE LA MAISON CANARD-DUCHÊNE
À LUDES
Canard-Duchêne
MAISON FONDÉE EN
1868
BRUT
CHAMPAGNE
Canard-Duchêne
AUTHENTIC BRUT
FRANCE
MAISON FONDÉE EN 1868, À LUDES
SITUÉE DANS LE PARC NATUREL DE LA MONTAGNE DE REIMS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Présents de l'impératif pour des cadeaux éphémères

1. Terrine de foie gras 2013 en édition limitée, 200 g, 180 €, disponible à partir du 15 novembre (Fauchon Paris).
2. Boîte de truffes, 375 g, 47 € (La Maison du Chocolat).
3. Gibassier de Provence, 330 g, 12 € les 2 pièces (Première Pression de Provence).
4. Petit plat à mignardises Atlandide , création Mariela Schwarz-Montiel filet or, peint main, 90 € (Raynaud).
5. L'Arbre de Noël à monter soi-même, 50 €, disponible à partir de fin novembre (Alain Ducasse).
6. Olives Kalamata, 160 g, 7,90 €, **crème d'olives Kalamata**, 100 g, 5,50 €, sélection Christophe Aribert (Kalios).
7. Pandoro, 750 g, 16,99 € (Chiostro di Saronno en exclu chez Monoprix).
8. Calissons de Provence, 1,20 €, le gros calisson, 5 € les 5 (Première Pression de Provence).
9. Sandwich à la truffe par Michel Rostang, 65 € (La Grande Epicerie de Paris).
Couleur fond, Angie mat chez Little Green.

Adresses et sites p. 168

Pâtissier & Multifonction

Fabriqué en France, le Pâtissier Multifonction est une innovation brevetée Magimix.
Compact et complet, il révèle vos talents culinaires pour la cuisine du quotidien comme la pâtisserie.

magimix.com/patissier

magimix®

le plaisir de cuisiner comme un chef

Conditionnels présents pour des cadeaux made in France

1. Assiette, 16 cm de diamètre, 24 € (Site Corot). **2. Décorations à croquer Alain Ducasse**, 20 € les 3, disponibles fin novembre (La manufacture et aux Galeries Lafayette Maison). **3. Sablés de Noël**, 320 g, 7,20 € (Marlette). **4. Coupe ajourée sur pied**, 104 € (Bourg Joly Malicorne). **5. Billot taillé à la main** en France et mini-pilon en marbre bleu de Savoie, 195 € (Az&Mut chez Merci). **6. Sorbetière rouge** capacité 1,5 l, 50 € (Brand dans les magasins spécialisés, chez Darty). **7. Caviar Salon Rouge**, 125 g, 260 € (Boutary). **8. Couteaux Tsuba**, design Cédric Ragot, 3 couleurs (riz, sauge, tonna), en Corian®, 450 € les 4 pièces, 655 € les 6 pièces (Henri Mazelier).

Adresses et sites p. 168

sodastream™

les bulles qui ne manquent pas d'air

UN CLIC UN SODA PÉTILLANT DE FRAICHEUR

Retrouvez toute la gamme sodastream et les offres spéciales « Noël »
au rayon petit électroménager de votre magasin et sur **sodastream.fr** ou en flashant

SMART > SIMPLE > SODA

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

PHOTO **JEAN-CLAUDE AMIEL** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

BEAUX **livres**

La littérature gourmande a toute sa place sous l'arbre de Noël. C'est même le cadeau universel par excellence !

Pour les nonchalants.
ELLE à table a fouillé ses fonds de tiroirs pour éditer Les Recettes du placard, notre rubrique dépannage qui vous aide à cuisiner sans sortir faire de courses, Collection Elle à table, chez Glénat, 19,95 €.

Pour les sucrés.
Les fondateurs de Leon, géniale enseigne londonienne de « haute restauration rapide », recensent dans ce très beau livre plus de 100 Desserts et pâtisseries, dont 60 sans gluten, et 40 sans lactose, Hachette Cuisine, 35 €.

Pour les informés.
Jérusalem est portée à température de fusion dans ce livre de recettes qui célèbre un point de rencontre fascinant entre les traditions culinaires de la diaspora juive et celles du Moyen -Orient, Hachette Pratique, 35 €.

Pour les gastronomes.
Pensez aux belles Tartes sur fond noir de Christelle Brua, la chef pâtissière de Frédéric Anton au Pré Catelan, au Chêne, 29,95 €.

Pour les bistronomes.
Mieux que le prochain succès de librairie du néo-aubergiste Stéphane Reynaud, Hot Dog est un hymne à la « diversité saucissière », Marabout, 15,90 €.

Pour les foodistas.
Le phénomène de la blogosphère Cléa explore dans Matcha les qualités pâtissières du thé vert battu, La Plage, 9,95 €.

Pour les chercheurs.
Si vous n'avez pas les moyens d'offrir au prix de l'or les 25 kg de The Modernist Cuisine, Arthur Le Caisne a disséqué 70 recettes dans La Cuisine, c'est aussi de la chimie, Hachette Cuisine, 19,90 €.

Sud de France

AOC Muscats, la plus belle robe du Languedoc est couleur or.

AOC Muscat de Frontignan
AOC Muscat de Lunel
AOC Muscat de Mireval
AOC Muscat de St Jean de Minervois

Le nouveau monde des Grands Vins

MUSCATS DU LANGUEDOC

GRANDS VINS DU LANGUEDOC

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation, les vignerons sont fiers de vous présenter leur plus ancienne appellation, les très actuels AOC Muscats Grands Vins du Languedoc.

L'Europe s'engage Languedoc-Roussillon

la Région Languedoc Roussillon

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PUBLICIS ACTIV Marseille Crédit photo : Quinard

Crème de Saint-Jacques à l'aneth
Avec le blender verre thermoresist livré avec votre Cooking Chef, réussissez de délicieuses recettes de fêtes.

Tarte au citron meringuée
Avec le bol multifonction fourni avec votre robot, gagnez du temps en préparation afin de soigner vos présentations.

COOKING CHEF

Ce robot est vraiment UNIQUE

Un robot de cuisine ? Oui ! … mais lequel ? Choisissez celui qui vous aidera à tout réussir : mélanger, pétrir, fouetter, battre, émulsionner, râper… et cuire, au degré près.

Unique par sa polyvalence, le Cooking Chef de Kenwood est LE super robot cuiseur. Doté de 15 fonctions, il sait mélanger, mixer, remuer, moudre, hacher, émulsionner, battre, pétrir, fouetter, râper (3 tailles), émincer (2 tailles), réaliser des juliennes de légumes, cuire… et plus encore, grâce aux fonctions proposées en option. Pas de doute : c'est l'assistant idéal pour les amateurs de cuisine, celui qui autorise toutes les audaces culinaires.

Grâce à la cuisson à induction située sous le bol, vous maîtrisez la température au degré près. Avec ses 6 modes de cuisson, vous pouvez tout faire : cuire à basse température, cuire à la vapeur, bouillir, saisir, rissoler et mijoter. Avec ce robot hors norme, faites fondre le chocolat en toute délicatesse à 20°C… ou rissolez des légumes à 140°C. La montée en température est rapide et précise.

Expert en boulangerie pâtisserie, le Cooking Chef est un véritable pétrin qui reproduit parfaitement les gestes des boulangers et des pâtissiers. Avec le Kit pâtisserie, réalisez pains, brioches, sabayons, macarons, crèmes, choux et toutes les pâtisseries, comme les professionnels. Bénéficiez de l'expertise de Kenwood, fabricant de robots pâtissiers depuis 1950.

Unique par ses performances, le Cooking Chef rend des services inestimables. Avec son bol d'une capacité exceptionnelle (6,7 litres !), on cuisine facilement pour toute la famille. Inutile de surveiller la cuisson : on le programme jusqu'à 3 heures… il s'arrête de cuire et de mélanger à l'heure définie.
Pour tout savoir sur le nouveau Cooking Chef Premium et ses nombreux accessoires : **www.cookingchef.fr**

www.qualipige.com - Photos : DR.

Le nouveau COOKING CHEF PREMIUM KM089 est encore plus polyvalent !

Il est équipé d'un blender en verre et d'un bol multifonction doté de couteaux et de 6 disques pour hacher, râper et émincer. Pour tout savoir sur le nouveau Cooking Chef Premium et ses nombreux accessoires :

www.cookingchef.fr

Cook & Coffee® L'ESPACE DÉMO

Découvrez le Cooking Chef ou perfectionnez-vous au Cook & Coffee, à Paris : un Chef y enseigne ses secrets de cuisine. Les cours sont gratuits, sur réservation au **01 53 75 44 44** ou sur **www.cookandcoffee.fr**

GARANTIE 3 ans PIÈCES & MAIN D'ŒUVRE

KENWOOD

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

A la recherche du pain perdu

Frédéric Pichard retrouve la trace de l'authentique baguette française. Frédérique Jules a longtemps cherché une recette satisfaisante de pain sans gluten. L'un comme l'autre, ils reviennent d'une longue quête des denrées pétrissables.

« Je voulais un endroit chaleureux où l'on ne se sentirait pas en quarantaine, exilé des plaisirs de la table. »

Pichard

Le pain perdu

Sur son fronton digne de la grande époque des expositions universelles, deux épis de blé s'avancent comme une couronne de laurier. Le boulanger Frédéric Pichard n'est pourtant pas enclin à s'en tresser pour lui-même. Ce personnage à la voix solaire cultive l'humilité de sa corporation, celle d'un métier nocturne, resté dans l'ombre de la pâtisserie. Car si cette dernière a la réputation d'être une science exacte, la panification évoque davantage une science occulte. Le pain et le vin, les saintes espèces de la communion nationale, sont tous deux composés d'ingrédients élémentaires auxquels un agent de fermentation insuffle la vie. Du raisin dans un cas, de la farine, de l'eau, et du sel dans l'autre. Une vendange en train d'être vinifiée, une pâte qui lève, c'est le sol qui trouve un champ d'expression capable de délivrer son message captif. Selon Frédéric Pichard, il existe un pain qui cristallise les siècles de savoirs capitalisés par la France au cours de son histoire boulangère. C'est la baguette blanche.

Succès mondain. Ce produit aujourd'hui symbole de dérive industrielle relève d'un artisanat de haut niveau lorsqu'il est pétri dans les règles de l'art. Son invention remonte à une époque où chaque catégorie du corps social possédait sa langue, ses privilèges, sa monnaie, sa police, son uniforme. La baguette blanche était alors aux tourtes à mie brune ce que le latin était au jargon, et le louis d'or à l'obole. Car le pain long, tendre et aimable en bouche, gonflé par son propre souffle, semblait un exploit technique au regard de l'antique pâte au levain, fécondée par une semence qui infusait ses acides caractériels. La baguette française a atteint sa forme définitive au XVIIIe siècle. Elle était conçue avec du blé tendre qui ne poussait alors que dans la bonne terre noire de Beauce, l'une des plus arables au monde avec celle de l'Ukraine. En ce temps-là, les agriculteurs cultivaient une élite inspirée, comme les tailleurs de pierres avaient leurs sculpteurs, et les menuisiers leurs ébénistes experts en cabinets d'art inviolables. C'est cette fine fleur paysanne qui a isolé de son enveloppe (qu'on appelle le son) l'amande farineuse contenue au cœur du grain de blé. Celle-ci donne la farine blanche de

type 55, beaucoup plus pauvre en son qu'un type 100 employé dans du pain bis, ou qu'un type 150 dont procède le pain complet. La douceur laiteuse de la baguette française, qui lui a valu son succès mondain, était en premier lieu liée à la tendreté de son blé et à l'invention de la farine raffinée. Mais ce fut surtout le résultat d'une fermentation spontanée, méthode inédite dans l'histoire de la boulangerie, qui jusque-là s'était contentée de l'importer dans la pâte. Ainsi, confronter une baguette et une boule au levain serait aussi absurde que de comparer un vin blanc avec un vin rouge. La première fait de la compagnie à un repas, la seconde fait un repas à elle seule qui tolère mal la compagnie. Mais le désamour actuel du pain blanc classique au bénéfice des miches à l'ancienne, c'est un peu comme le goût des meubles « rustiques » qui dissimule une profonde ignorance du mobilier de style. Le problème, c'est que la fabrication de la baguette à l'ancienne s'est perdue à mesure que les boulangers ont eu accès au confort des « farines réglées », auxquelles il suffisait d'ajouter des additifs et d'appliquer des temps de préparation définitifs. Un peu comme s'ils cuisinaient avec des bouillons-cubes au lieu de faire leur propre fonds de sauce.

Variétés oubliées. Dans ce processus banalisé, l'intrusion du malt torréfié permet d'introduire un arôme agréable, mais qui masque la vérité du bouquet que devrait induire une authentique fermentation. Menée à bien, celle-ci exige du boulanger une connaissance intime de la pâte : apprendre son langage corporel, sentir venir ses brusques écarts de conduite et savoir distinguer la simple agitation de l'appel du pied, c'est une initiation d'au moins dix ans (de nos jours, les fourniers sont formés en six mois). Quand Frédéric Pichard prépare son pain, il commence par incorporer le maximum d'eau que sa farine lui semble en mesure d'éponger, et ajuste le temps de pétrissage aux propriétés plastiques du blé, sans passer le point de rupture qui le contraindrait à rajouter du gluten étranger à la pâte. En effet, le maître-boulanger pousse la conscience professionnelle jusqu'à se faire livrer des variétés oubliées à faible rendement, mais assez « longues » pour s'allonger sans se déchirer. Il entrepose chaque récolte de blé nouveau dans des silos en Beauce, et le broie au fur et à mesure de ses besoins, en prenant soin de laisser la farine reposer deux ou trois mois, afin qu'elle s'attendrisse. Plus la pâte sera douce, plus elle accueillera d'eau. C'est cette dernière qui permettra aux germes natifs de se développer au terme d'une fermentation pouvant durer entre 15 et 30 heures (certains blés pourrissent après seulement 18 heures de travail, alors que d'autres tiennent 32 heures et développent un bouquet exceptionnel). A l'instar de l'affinage des comtés, dont on ne peut jamais prédire quel sera le terme de leur vieillissement, il n'existe pas de recette intangible pour les pâtes issues d'un blé irrégulier, mais vivant. Les baguettes Pichard ont certes un aspect parfois inégal, mais elles portent à son plus haut degré le bouquet aromatique issu de l'élevage en milieu clos des levures indigènes. Sans compter l'intervention d'une seconde fermentation relancée par un très faible apport exogène, qui améliore la finition de ce pain de roi. En tout cela, Frédéric Pichard se contente de reproduire un grand classique boulanger, mais réinterprété à l'aube du progrès sanitaire. Il lui permet de neutraliser l'influence d'un environnement que ses ancêtres ne savaient pas maîtriser.

Le problème, c'est que la fabrication de la baguette à l'ancienne s'est perdue.

Adresses et sites p. 168

Jaillance
signe les plus belles bulles de France
Clairette de Die
« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »
Jaillance
Clairette de Die
La Clairette de Die existe aussi en bio*
*Vin biologique certifié par FR-BIO-01
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La baguette française a atteint sa forme définitive au dix-huitième siècle.

Noglu

Le pain retrouvé

Lorsque Frédérique Jules s'est découvert une intolérance au gluten, elle habitait les Etats-Unis. C'est seulement de retour en France qu'elle a réalisé l'ampleur des contraintes résultant d'un régime sans farine de blé. Dans ce pays où tout le monde mange avec des baguettes, l'incompréhension à l'égard de sa captivité alimentaire dépassait de loin ce qu'elle avait connu outre-Atlantique, mais aussi en Scandinavie, en Italie ou en Espagne. Au mieux les médias faisaient-ils preuve d'incrédulité envers ce qu'ils jugeaient être un nouveau caprice de la mode, probablement inspiré par des stars incapables de signer un contrat sans consulter leur numérologue.

Une cuisine dédiée. Pourtant, 1 % de la population française, la face émergée de l'iceberg, est diagnostiqué comme porteuse de la maladie cœliaque. Il s'agit d'une inadaptation de l'intestin grêle au gluten, cette protéine présente à l'état naturel dans le blé, l'orge et le seigle, mais que ses propriétés élastiques ont universalisé sous forme de texturant alimentaire. C'est pourquoi on la retrouve glissée furtivement dans le bain de cuisson d'un jambon blanc, dans une purée de tomate, un sorbet industriel, ou dans de la sauce au soja fermenté, un assaisonnement fondamental de la cuisine asiatique... A force d'en traquer les six lettres dans ce paradis des langues mortes qu'est l'étiquetage des produits emballés, Frédérique a appris à placer sa vigilance. Elle cuisine seulement des ingrédients de base, moins suspects d'être « pollués » que les préparations alimentaires. « Cela demande de la patience, et de la technique. D'ailleurs, je me suis vite rendu compte qu'aucun restaurant parisien n'était équipé pour suivre un régime sans gluten. » S'il n'existe pas encore de label, ni d'organisme certificateur en mesure de discipliner ce marché émergeant, des mouvements commencent à se dégager comme celui animé par Nadia Sammut (With Love Allergen Free) : affligée d'une intolérance maladive à la farine de blé, la jeune femme s'inquiétait de l'amateurisme des restaurateurs qui intercalent quelques plats « gluten free » dans un menu classique. Comme si une station essence ouvrait sa terrasse aux fumeurs. En effet, à l'instar du

TERRE ÉTOILÉE®
céramique culinaire

Prêt à cuisiner
collection
2013-2014

Céramique culinaire
en France depuis 1830

www.terre-etoilee.com

TERRE À FEU

Four | Micro-ondes | Congélateur | Lave-vaisselle | Gaz | Vitrocéram Halogène Radian | Induction disque conducteur

TERRE ÉTOILÉE

Céramique Culinaire de France SAS - Soufflenheim, France - +33 3 88 05 75 75

Conception : LA FOLLE ENTREPRISE - Photographie : Nicolas Villion

« Aucun restaurant parisien n'était équipé pour suivre un régime sans gluten. »

vigneron en conversion biodynamique, on ne peut pas servir des clients cœliaques sans en passer par des aménagements coûteux à l'échelle d'un artisan. Comment le boulanger conventionnel peut-il pétrir du pain garanti sans gluten dans un laboratoire infesté de farine volatile ? Il faut une cuisine dédiée. Et c'est justement ce qu'est Noglu, le restaurant-pâtisserie ouvert il y a quelques mois par Frédérique Jules dans le passage des Panoramas.

Une équation à plusieurs inconnues. « Je voulais un endroit chaleureux où l'on ne se sentirait pas en quarantaine, exilé des plaisirs de la table. » Elle a embauché un chef, et une pâtissière (l'Américaine Jennifer Harting, formée entre autres chez Rose Bakery) « parce que c'est évidemment le pain et les gâteaux qui nous manquent le plus ». Le fameux attrait du fruit défendu, en vertu duquel les bons restaurants végétariens paraissent toujours flirter avec l'acte de chair. Pour ne pas heurter de front une éducation culinaire si pénétrée de farine de blé, Frédérique s'est penchée sur la panification sans gluten. Le problème, c'est que cette absence empêche logiquement la mie de lever, et la croûte de croustiller. Jusqu'alors, les cœliaques devaient se contenter de produits congelés notoirement dissuasifs. Frédérique et sa pâtissière s'étaient infligé une équation à plusieurs inconnues. Elles connaissaient déjà le résultat, mais ignoraient avec quelles variables le résoudre. Après réflexion, leur pain ne serait pas un produit diminué, mais restructuré, révolutionné à partir d'ingrédients nouveaux. Comme si un coloriste privé de vert kaki en raison d'une carence de gris, composait la teinte brune la plus proche sur son nuancier, à partir d'un mélange savant de rouge, de bleu, de jaune et de noir. Au total, le pain Noglu contient de la farine de pois chiche et de sarrasin, de la fécule de pomme de terre, du tapioca, un peu de sucre, des œufs qui aèrent l'ensemble, et des épaississants naturels (de la gomme de guar et de xanthane) pour lui donner autant de ressort que le feraient des réseaux de gluten à l'issue d'un temps de levage équivalent. Le dénouement est tout à fait inédit : léger comme du pain de mie, digeste, gourmand et nourricier, il se conserve à température ambiante, et peut aussi bien être dégusté frais que toasté. C'est également une base boulangère qui sert à faire la fougasse, et la pâte à pizza. Une véritable recette d'alchimiste, capable de transformer le plomb en or.

Adresses et sites p. 168

Créateurs de Champagnes
de génération en génération

Chaque bouteille de Champagnes de Vignerons recèle un Champagne rare au caractère toujours authentique et élégant, issu d'un terroir d'exception.

Derrière cette marque collective, 5000 vignerons partagent leur savoir-faire et élaborent des Champagnes tous uniques avec la même exigence de qualité et la même passion.

Les Champagnes de Vignerons®

www.champagnesdevignerons.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI**

SUJET, VERBE ET complément d'objets

Le sablé, le pop cake, le macaron et leurs ustensiles : prêts pour la dictée ?

Adresses et sites p. 168

1. Tapis de four silicone, 360 x 300 mm, 12 €.
2. et **8. Poche à douilles Mora**, 250 mm, 3,72 €
et **jeu de 3 douilles à garnir**, inox, 13,00 €.
3. Spatule « Elveo » Exoglass, 250 mm, 9,99 €.
4. Rouleau à pâtisserie A.A, 420 mm, 14,35 €.
5. Décors pour gâteaux en sucre « Marguerites », 6,69 €.
6. Stylo pour traits décoratifs (Cuisipro).
7. Saupoudreuse, 40 cl, 9,78 €.
9. Découpoir rond cannelé, inox, 100 mm, 14,38 €.
10. Grille ronde avec pieds, 280 mm, 5,98 €.
11. Découpoir rond uni, inox, 30 mm, 2,80 €.
12. Spatule coudée, inox, 115 mm, 6,90 €.
13. Plaque à four, tôle noire, 400 x 300 mm, 10,20 €.

1. Bain-marie inox s/couv 0,75 l, 12,21 €.
2. Casserole inox « m'cook », 140 mm, 1,1 l, 59,37 €.
3. Bassine bord roulé, 1 l, 160 mm, 10,45 €.
4. Flacon **mini-billes arc-en-ciel** « Patisdecor » sucre 70 g, 2,75 €.
5. Sucre pétillant « Patisdecor », 70 g, 4,98 €.
6. Couteau cuisine « idéal », 100 mm, 17,98 €.
7. Bâtons de sucettes en papier, 150 mm, 2,97 €.
8. Moule à cake pops A.A, 18 cavités, 45 mm, 18,35 €.
9. Moule à cake télescopique A.A, 12,85 €.

PLUS VOUS L'UTILISEZ,
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Maîtrisez parfaitement l'épaisseur de tranchage. Sans l'ouvrir ni l'arrêter. Nouveau robot ménager Artisan – ExactSlice*

*Contrôle précis du tranchage.

KitchenAid

www.kitchenaid.fr

1. et **8. Raffia naturel, raffia métallisé argent,** 4 mm, 50 g, 2,26 € chaque.
2. Tamis inox, 200 mm, en maille 1,1 mm, 11,29 €.
3. Corne Polyon, 120 x 95 mm, 3,60 €.
4. Fouet à sauces « Matfer », 250 mm,10,41 €.
5. Bassine demi-ronde, 2 l, 200 mm, 15,30 €.
6. Spatule silicone blanc, 285 mm, 4,31 €.
7. Toile « Silpat », 28 empreintes à macarons, 30 mm, 400 x 300 mm, 22,58 €.
9. Colle alimentaire « Patisdécor », 50 ml, 4,27 €.
10. Cordon métal argenté, largeur 1 mm sur 25 m, 2,68 €.
11. et **12. Poche à douilles** Mora, 250 mm, 3,72 € et **douille unie**, inox, 8 mm, 2,63 €.
13. Poudres scintillantes « Patisdécor », sucres argenté, blanc ou noir, 2,28 € chaque petite boîte.
14. Balance extra-plate, de 1 g jusqu'à 5 kg, noire, 224 x 157 mm, 22,41 €.
15. 100 **sachets cello,** 80 x 160, 3,68 €.

Tous ces accessoires sont disponibles sur le site de Mora.

Adresses et sites p. 168

Fabriqué à Solingen, Allemagne.

01 Belley - Premillieu 04 79 81 02 74 / 06 Cannes - Villeroy & Boch 04 93 99 47 03 / 09 Savignac - Foix 05 61 02 90 70
10 Troyes - Halot Ménage 03 25 73 20 45 / 13 Marseille - Villeroy & Boch 04 91 33 75 38 / 14 Caen - Cuisine & Cook 02 31 86 19 93
16 Angoulême - Cuisine & Dépendance 05 45 20 79 08 / 17 Royan - Ets Pierre Juglas 05 46 05 00 20 / 22 Saint-Brieuc - Maréchal & Brilleaud 02 96 33 08 26
28 Chartres - Culinarion 02 37 36 78 45 / 31 Toulouse - Habiague 05 61 21 56 61 / 33 Bordeaux - Saphores 05 56 48 41 00
37 Tours - Culinarion 02 47 66 21 51 / 38 Grenoble - Arts Ménagers Center 04 76 46 39 33 / 44 Saint-Herblain - Bazar Avenue 02 28 01 17 20
45 Orléans - Carré Cuisine 09 65 25 28 88 / 54 Laxou - Nouvelec Connexion 03 83 90 89 50 / 60 Chantilly - Harmonie 03 44 57 42 50
64 Bayonne - Forge Adour 05 59 42 42 38 / 68 Colmar - Culinarion 03 89 41 61 58 / 69 Lyon - La Coutellerie de Lyon 04 78 38 05 88
74 Thonon-les-Bains - Jean Grando 04 50 71 07 79 / 75 Paris 2e - A. Simon 01 42 33 71 65 / 75 Paris 4e - BHV Rivoli 09 77 40 14 00
75 Paris 9e - Galeries Lafayette Haussmann 01 42 82 34 56 / 75 Paris 16e - Francis Batt 01 47 27 13 28
84 Avignon - Culinarion 09 61 01 45 23 / 89 Auxerre - Gouvernaire 03 86 51 00 32

Wüsthof France : 03 85 25 50 40
Liste complète des points de vente disponible sur : www.wusthof.fr

SABLÉS COURONNES DE NOËL

(pour 20 pièces)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn > Repos : 30 mn

- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de farine
- 1 c. à café d'essence de vanille

Pour le glaçage

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- quelques gouttes de jus de citron
- 100 g de pistaches vertes décortiquées

Sortez le beurre 30 mn avant de commencer la recette et coupez-le en dés. •Rassemblez ensuite dans le bol du robot le beurre ramolli, le sucre, la farine, la vanille et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte. •Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez-les à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 10 cm, puis retirez un rond de pâte au centre du biscuit avec un emporte-pièce uni de 3 cm pour former des couronnes. •Déposez-les au fur et à mesure sur un tapis en silicone. •Placez les biscuits au frigo pendant 30 mn. Récupérez les chutes de pâte, formez une boule avec, étalez et recommencez l'opération, utilisez pour finir des petits emporte-pièces de votre choix. • Déposez le tapis de silicone sur une plaque à pâtisserie. Préchauffez le four sur th. 5/150° pendant 10 mn. Enfournez pour 25 mn de cuisson environ. Surveillez les 5 dernières minutes, les sablés ne doivent pas colorer. Sortez-les et laissez refroidir complètement sur une grille à pâtisserie. •**Préparez votre glaçage** : mélangez au batteur le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et satiné. •Trempez vos biscuits sur une face, retournez-les et déposez-les de nouveau sur la grille, parsemez-les de pistaches concassées et laissez sécher. Entourez les couronnes de l'Avent d'un raphia et déposez-les sur les serviettes de vos convives.

POP CAKES OU BOULES DE NOËL

(pour 18 boules)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn > Cuisson : 20-40 mn

- 1 yaourt au lait entier - 2 pots de yaourt de sucre
- 3 pots de yaourt de farine - 1 pincée de sel
- le zeste râpé de 1 citron non traité
- 1 c. à café d'essence de vanille - 3 œufs
- ½ pot d'huile de tournesol - 1 sachet de levure

Version 1 : 200 g de chocolat noir

- 10 cl de crème liquide entière

Version 2 : 1 à 2 c. à soupe de mascarpone

- 300 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide entière
- billes de sucre colorées - vermicelles de chocolat

Dans un saladier, versez le yaourt nature. Avec son pot, mesurez le sucre et versez-le dans le saladier. •Avec la même mesure ajoutez la farine, puis le zeste du citron et la vanille, mélangez bien. •Cassez les œufs et mélangez-les dans le saladier jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Versez la levure. Incorporez le ½ pot d'huile tout doucement, puis enfin le sel. Votre pâte est prête. Préchauffez le four sur th. 6/180°.

Version 1 : Faites fondre 100 g de chocolat au bain-marie. Versez la crème liquide dans un bol, puis le chocolat dessus et mélangez le tout afin que ce soit lisse, laissez tiédir. •Beurrez le moule à cake pops et remplissez-le de pâte à la moitié de chaque empreinte. •Déposez 1 noisette de chocolat au centre et recouvrez de pâte aux ⅔ du moule. •Rabattez le couvercle du moule (qui a les trous), fermez hermétiquement avec les 2 charnières en silicone et enfournez 20 mn. •Laissez refroidir complètement avant de démouler. Confectionnez des boules « brut » pour le sapin avec du raphia de couleur.

Version 2 : Beurrez le moule à cake, versez la pâte dedans et enfournez 40 mn environ. •Laissez tiédir, démoulez et laissez refroidir complètement. •Dans un saladier, émiettez le gâteau, ajoutez le mascarpone et mélangez bien. •Faites fondre 300 g de chocolat au bain-marie avec la crème liquide et mélangez le tout jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse. •Roulez des boules de la taille d'une balle de ping-pong entre vos mains, piquez-les avec un bâtonnet et plongez-les dans le chocolat fondu en tournant pour faire tomber l'excédent de chocolat. •Parsemez de billes de sucre colorées ou de vermicelles de chocolat.

À TABLE ✪ *Pour les empreintes qui auront un peu « débordées », retaillez légèrement la pâte autour de la boule.*

MACARONS À LA VANILLE

(pour 20 pièces)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 35 mn > Cuisson : 10-12 mn

- 225 g de sucre glace - 125 g de poudre d'amande - 3,5 blancs d'œufs (100 g) - 25 g de sucre semoule

Pour la ganache

- 100 g de chocolat blanc - 20 cl de crème liquide
- 1 c. à café de vanille en poudre

Commencez par peser tous vos ingrédients. Préchauffez le four sur th. 5-6/170°. Versez la poudre d'amande et le sucre glace dans un bol et mélangez bien l'ensemble à la main. Tamisez ensuite au-dessus d'un récipient à l'aide d'un tamis assez fin. •Versez la moitié des blancs d'œufs dans le bol du robot et montez-les à pleine vitesse. •Lorsque les blancs sont bien mousseux, incorporez le sucre semoule en pluie et laissez tourner 10 mn jusqu'à l'obtention d'une meringue compacte et bien blanche. Versez le mélange poudre d'amande-sucre glace dans les blancs montés en rabattant le tout à la spatule rapidement et délicatement : la pâte doit avoir une consistance liquide assez épaisse. •Déposez le tapis d'empreintes à macarons sur la tôle à pâtisserie. Garnissez de la pâte une poche avec une douille de 8 mm et déposez des petits disques sur les empreintes. Tapotez légèrement sous la plaque pour uniformiser la surface des coques et enfournez 10-12 mn en tournant la plaque à mi-cuisson. Laissez refroidir sur une plaque. •**Préparez la ganache** : versez tous les ingrédients dans un bol au-dessus d'un bain-marie et faites chauffer doucement en mélangeant avec une spatule, de temps en temps, pour que l'ensemble soit bien lisse. Mettez au réfrigérateur minimum 2 h. Montez cette préparation au batteur électrique en chantilly souple. •A l'aide d'une poche à douille, déposez votre ganache sur vos coques et replacez les secondes coques. Placez au frais jusqu'au lendemain pour que les macarons puissent être moelleux.

À TABLE ✪ *Les macarons vont peut-être légèrement craquer à la cuisson, mais cette recette se passe de thermomètre à sucre. Vous pouvez préparez la ganache la veille, elle n'en sera que plus facile à travailler.*

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT
ORPHÉE
L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT
WINE CAÏPI
L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT
MANGROVE
L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

MIXEZ À L'INFINI
L'HERITIER-GUYOT
DIJON
CASSIS
1 €
DE RÉDUCTION À VALOIR
SUR VOTRE PROCHAIN ACHAT.
L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845
www.lheritier-guyot.com

WINE CAÏPI

- 2 cl de crème de framboise L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de vin blanc moelleux
- 1 rondelle de gingembre
- 1 quartier de citron vert
- Glaçons

Pressez le quartier de citron dans un verre à vin, versez tous les ingrédients et complétez de glaçons, puis remuez à la cuillère.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

ORPHÉE

- 4 cl de triple sec L'HERITIER-GUYOT
- 2 cl de crème de cassis L'HERITIER-GUYOT
- 1 trait de jus de citron
- 14 cl de champagne frais

Dans une coupe à champagne, versez le triple sec, le trait de citron et la crème de cassis. Allongez de champagne rafraîchi.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

N°SOGEC 1841038475

1€ de réduction à valoir sur votre prochain achat.

valable sur toute la gamme de crèmes de fruits L'Héritier-Guyot 70cl avant le 31/12/2015

Découvrez plus de recettes sur www.destinationcocktails.fr ou téléchargez gratuitement l'application

POUR IPHONE

POUR ANDROID

MANGROVE

- 3 cl de crème de mangue L'HÉRITIER-GUYOT
- 3 cl de rhum blanc Old Nick
- 8 cl de nectar de goyave Caraïbos

Dans un shaker, déposez les glaçons et versez : la crème de mangue, le rhum et le nectar de goyave. Shakez et servez dans un verre long drink.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JEAN-CLAUDE AMIEL TEXTE JULIEN BOURÉ

Club sandwichs

Vous êtes à Paris, absorbés par vos courses de Noël, et n'espérez plus trouver un sandwich décent dans cette ville en surrégime. Bonne nouvelle, les casse-croûte parisiens se mettent enfin à la cuisine. Voici sept nouveaux temples des encas...

Abri

(et son « katsu sando »)

A peine démobilisé de la brigade de l'Agapé (décidément un vivier de fines lames, puisque Bertrand Grébaut, du remarquable restaurant Septime, y a également essuyé quelques coups de feu), le chef Katsuaki Okiyama s'en est allé cultiver un petit lopin dans le Paris émergeant du Faubourg Poissonnière. Il s'est fabriqué là une authentique bicoque gastronomique, qu'il a aussitôt baptisée « l'Abri ». Des murs écorchés vifs, quelques ampoules vintage, et moins de vingt couverts tassés autour d'une cuisine miniaturisée dressent le décor d'une suite de compositions courtes et acérées comme des épigrammes, dont la force de conviction procède de leur surprenante économie de moyens (une quarantaine d'euros le soir pour un menu dégustation en six services). Mais le chef Okiyama se rappelle qu'au Japon, son pays natal, la plupart des établissements aménagent la carte du midi pour attirer des clients qu'ils savent moins d'humeur à apprécier une belle table durant leur pause que le soir venu. Pour expliciter son idée d'un déjeuner strictement nourricier, il a notamment décidé que les samedis et lundis, il servirait en plat de résistance un beau sandwich, à déguster sur assiette, ou sur le pouce. C'est un véritable millefeuille composé de porc pané « tonkatsu » (d'où son nom de « katsu sando »), auquel se surajoute la garniture classique du même plat lorsqu'il est servi à l'assiette : de la julienne de chou rouge compoté, une omelette aux légumes de saison, et de la sauce Worcestershire maison. Le tout est tenu par deux tranches de pain de mie complet type club sandwich, et ne coûte qu'une dizaine d'euros boisson comprise.

Grillé
(et son kebab)

Frédéric Peneau, ex-associé de la toque-star Inaki Aizpitarte (Le Chateaubriand, Le Dauphin), se lance dans la sandwicherie fine avec Hugo Desnoyer, un maître-boucher habitué à figurer sur les meilleures tables. Les partenaires choisissent de s'approprier un genre jusqu'ici relégué aux égouts de l'art culinaire : on a nommé le kebab. Il était prévisible que le demi-monde gastro-parisien toujours avide de sensations gustatives jetterait son dévolu sur ce quart-monde de la rôtisserie devenu brusquement fréquentable. Encore fallait-il que le résultat soit à la hauteur du succès annoncé. Ce qui s'avéra. La formule est adaptée au flux tendu, voire au surrégime auquel il faut s'attendre dans ce quartier de bureaux. Avec un sandwich unique et un seul accompagnement (des frites), le choix est limité à deux assaisonnements (blanc acidulé au raifort, ou vert pimenté), et aux boissons. Cette sobriété de mise a permis d'agencer une logistique de taille à garantir un haut niveau d'exigence, sans faire (trop) attendre les clients pressés. Il faut voir les employés en blanc de travail immaculé se démener à leur poste, sur un inox vinaigré digne des cuisines de palaces. Le pita au blé mêlé d'épeautre est pétri la veille et enfourné minute, la salade d'herbes fraîchement cueillies par Annie Bertin, et le veau de lait élevé sous la mère mariné dans une solution de sauce artisanale au soja fermenté, d'ail rose et de romarin, puis monté sur broche, cuit à feu doux le matin, et rôti durant le service.

La formule est adaptée au flux tendu, voire au surrégime.

ça y est, je sais tout cuisiner !

Réussir un velouté de courgettes, une blanquette de veau, une crème anglaise... c'est à ma portée avec l'aide du Cuisine Companion®. Cet astucieux robot qui sait découper, mixer, mélanger, pétrir et cuire est mon plus précieux atout pour ne rien rater... et me surpasser !

Mon robot sait tout faire

Le Cuisine Companion® m'accompagne tout au long des recettes, du découpage des ingrédients à la cuisson. Avec ses 5 accessoires, ses 6 programmes automatiques et ses 12 vitesses, il s'adapte à toutes les préparations, de la plus simple à la plus élaborée ; soupe veloutée ou moulinée, pâte à pizza ou à brioche, chili con carne rissolé ou flans de courgettes vapeur... je peux tout lui demander ! Et avec son bol XXL de 2,5 litres, il n'a pas peur des grandes tablées !

Mon robot me facilite la cuisine

Terminé les sauces aux grumeaux ou les pâtes à tarte qui refusent de s'étaler ! En mode automatique, je choisis mon accessoire, mes ingrédients, le programme adéquat (sauce, soupe, pâtisserie...) et hop ! j'attends le résultat, toujours nickel. Et si j'ai envie de me lancer dans une recette plus élaborée ou personnelle, je procède par étapes en mode manuel : je hache, je fais chauffer, j'ajoute des ingrédients, je refais cuire...

Mon robot me fait progresser

Les possibilités de mon Cuisine Companion® sont tellement nombreuses que, pas à pas, j'affine ma technique et j'améliore mes recettes. Je modifie la vitesse du batteur, je fais varier les temps et les températures de cuisson... Quand le résultat est à la hauteur, on prend vite du plaisir à régaler ses proches... et à épater ses invités !

POUR PLUS D'INFORMATIONS RENDEZ-VOUS SUR WWW.CUISINECOMPANION.MOULINEX.FR

1 million de menus à portée de main

100 entrées, 100 plats et 100 desserts... Il y a de quoi varier les repas avec le livre qui accompagne mon Cuisine Companion® ! Plus qu'un recueil de recettes, c'est un véritable guide qui m'explique, dans un langage clair et avec des ingrédients courants, comment réussir mes petits plats à l'aide des programmes et des accessoires du robot. À moi le savoureux mijoté de lapin citronnelle, les tendres muffins pommes-noisettes et la mayo !

Moulinex®
la vie devient plus facile

© Lagardère Publicité Opérations Spéciales

Lobster Bar

(et son hot dog de homard)

Ancien scénariste, on sent que le patron a le sens de la narration. Il nous embarque dans une histoire de crustacés au décor de cuirassé, où les appliques proviennent du France, et les bancs de promenade en acajou du Kenya Castle. Tous ces vieux loups de mer essaimés entre des tables en laiton profanées par l'usure cohabitent avec une fresque flambant neuve, qui fait l'effet d'un tatouage aperçu sur le torse d'un capitaine de transatlantique. C'est d'ailleurs la réaction qui attend les clients venus par hasard dans ce « diner », au moment de découvrir qu'il ne sert que des sandwichs de homard, ou de tourteau. Sa spécialité, le « lobster roll », est originaire de Cap Cod, où le homard abonde à tel point qu'il se déguste comme des hot dogs. La manière dont il est préparé ici désacralise, à défaut de démocratiser (26 € en effet !) cette denrée qu'on imagine rarement dépouillée de son rituel habillage gastronomique. Le Lobster Bar ne sert que du homard de nos côtes (c'est-à-dire breton, malgré son prix exorbitant en période de fêtes), à la chair plus fine et plus sucrée que sa contrepartie canadienne. La sauce découle d'une base de mayonnaise liée à l'eau de cuisson du crustacé, et relevée d'un peu d'estragon. Le bun grillé recto-verso appartient à la catégorie, consacrée pour cette préparation, des « pull apart breads », de gros pains au lait rattachés les uns aux autres comme une bande de munitions. Le résultat ressemble à un toaster rétro posé entre des pointes de sucrines qui se mange avec les doigts, et des frites maison tout juste sorties de leur deuxième bain d'huile d'olive extra-vierge. Mieux qu'un petit luxe, préparez-vous à un sandwich de première classe.

Oui, on dit "MA" Le Creuset et on continuera de le dire... Même si la légendaire cocotte orange Le Creuset prend aujourd'hui des couleurs avec la nouvelle collection "Mate à croquer" : *Coton* *Bleu minéral* *Sisal*

LE CREUSET®

FRANCE - 1925

Frenchie to Go

(et son sandwich au pastrami)

C'est la toute dernière inauguration de la rue du Nil, ce nouvel axe du goût percé il y a 4 ans par le chef du Frenchie, Grégory Marchand, qui a invité depuis dans sa ruelle la très exhaustive alimentation générale Terroirs d'Avenir, et la brûlerie de l'Arbre à Café. Après l'ouverture d'un bar à vin en face de son restaurant, l'ancien bras droit de Jamie Oliver s'est engouffré dans une nouvelle brèche quelques numéros plus loin, pour explorer la « haute restauration rapide ». Il en livre une interprétation résolument anglo-saxonne, comme avec son classique « Pastrami on rye », à la seule recette à laquelle il a consacré plusieurs mois de recherche. Le pastrami est issu d'une poitrine de bœuf anglais, nourri à l'herbe et superbement persillé, dont les chutes sont recyclées en chair à saucisse pour les succulents hot dogs de la maison. Le morceau est saumuré, roulé dans des graines de coriandre et de poivre noir, fumé en cuisine, et cuit vapeur à basse température. Cette charcuterie est meilleure chaude, quand son gras parfume le muscle en s'écoulant dessus. Elle est très généreusement servie, comme dans les « deli » new-yorkais, avec des malossols et un peu de moutarde douce, entre deux tranches de pain de seigle aux graines de carvi. La garniture de frites exige quant à elle une triple cuisson : d'abord blanchies, puis plongées à deux reprises dans l'huile, elles deviennent comme des gâteaux.

Elle est très généreusement servie, comme dans les « deli » new-yorkais.

SAUMUR BRUT AOC
FINES BULLES

sa robe[1] brillante[2]
ET DORÉE[3]
s'invite à tous
les mariages.[4]

1 Robe : terme désignant la couleur d'un vin et son aspect extérieur.
2 Brillant : se dit d'une robe limpide laissant apparaître les reflets de la lumière.
3 Dorée : couleur que prennent certains vins blancs rappelant les reflets de l'or.
4 Mariage : accord entre le vin et les mets tels que les poissons, viandes blanches et desserts.

VINS DU VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES GROS MOTS

Chez Aline
(et sa milanaise de veau)

Lorsque Delphine Zampetti a quitté son charismatique bistrot du Verre Volé, c'était avant tout pour renoncer à des horaires de service s incompatibles avec une vie de famille. Il lui a donc fallu trouver une formule plus ajustée que cet ancien cadre de travail dans lequel elle se sentait flotter. Et c'est en visitant le local inviolé d'une ancienne boucherie chevaline que le puzzle de ses intuitions s'est enfin emboîté. Elle n'appliquerait son expérience de chef qu'à l'heure du déjeuner, dans un micro-traiteur où elle préparerait des sandwichs et un plat mijoté derrière une vitrine pleine de produits frais ou confits maison, de charcuteries basques, de harengs gras, de caponata joliment carrossée, d'un taboulé incisif de chou-fleur à la coriandre, de tortillas espagnoles et de crumble vanillé à la rhubarbe. Dans les sandwichs, on a rarement vu autant de cuisine avec aussi peu d'ingrédients. « Il fallait que je prenne du plaisir à les faire, qu'il y ait un enjeu. » Elle ne se serait pas contentée de servir des paris-beurre au comptoir, avec un ballon de rouge. En baguette, on se régale notamment de son escalope de veau panée à la milanaise, ou de sa salade de pot-au-feu du lendemain, tandis que ses pains ronds briochés aux grains de sésame sont farcis de bonite en escabèche ou de truite saumonée originaire des bassins d'élevage de Banka. Outre une préférence marquée pour le répertoire basque, il y a toujours la touche acidulée, la fraîcheur croquante qui éperonne des recettes conçues pour tenir au corps.

LOVE STRATÉGIS Illustration : Jean-Paul Letellier

TOUT SIMPLEMENT INIMITABLE.

Le secret de Petit Billy ?

Un fromage moulé manuellement à la louche à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie garantissant ainsi un fromage extra frais, et une texture unique.

Découvrez des recettes originales et faciles sur petitbilly.com

RECOMMANDÉ PAR Gault&Millau

PETIT BILLY, LE PLUS CHÈVRE C'EST LUI.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

www.mangerbouger.fr

PETIT BILLY

0,50€ de réduction immédiate
sur l'achat d'un fromage Petit Billy
Offre valable du 15/11/13 au 31/01/14

N°SOGEC 4142007104

Sur présentation de ce coupon à la caisse pour l'achat d'un produit Petit Billy. L'acceptation de ce coupon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Valable en France métropolitaine. Triballat Noyal RCS Rennes B 709 200 307.

Freddie's deli

(et son Philly cheesesteak)

Une placette anonyme et comme cloisonnée à une rue de l'animation surfaite d'Oberkampf. C'est là que Kristin Frederick a ouvert le premier authentique fast-food gourmet de Paris, avec sa fontaine à soda, et ses reliefs oubliés sur les tables, à peine deux ans après avoir donné à la Capitale son tout premier food-truck : le Camion qui Fume. Mais le triomphe presque trop facile de cette cuisine roulante à hamburgers, pour lesquels certains n'hésitent pas à traverser la ville en sachant qu'il leur faudra encore braver trois quarts d'heure d'attente sans garantie d'être servis, a enhardi cette Californienne passée par l'école Ferrandi (en quelque sorte la « Polytechnique » des cuisiniers). Elle s'est écartée des chemins battus afin d'explorer des classiques américains au succès demeuré strictement domestique, comme le sandwich à la viande typique de Philadelphie. Il s'agit d'une baguette molle farcie de steak émincé et de fromage fondu, vous voyez d'ici le tableau ! Eh bien, ce plat à rebours de toutes les théories de l'évolution trouve ici une expression joliment inspirée : fines tranches d'entrecôte, fromage, légumes grillés ou crudités, sauces Chimichurri (argentine) ou Chipotle (mexicaine), roulés dans une sorte de baguette briochée qui a été pétrie sur mesure par l'artisan-boulanger Gontran Cherrier. Il y a également le sandwich au filet de dinde rôtie, avocat et fromage, celui au porc croustillant, un pastrami maison digne des meilleurs delicatessen de Brooklyn, et des patates houssées de fromage fondu et de charcuterie.

Des classiques américains au succès demeuré strictement domestique.

THEODOR
MAISON DE THÉS

28, rue des Sablons
75116 Paris
M° Trocadéro

www.theodor.fr/shop

THEODOR™
PARIS

LA VIE EST PLEINE DE PETITS BONHEURS

Il lui reste encore de la marge avant de devenir un fast-food.

Chez Blend
(et ses hamburgers)

Ce spécialiste unanime du burger s'est enfin équipé pour vendre ses menus à emporter. Mais il lui reste encore de la marge avant de devenir un fast-food, tant le soin méticuleux qu'il consacre à chacun de ses sandwichs demande du temps. Il y a quelque chose d'inexplicablement parisien dans sa manière d'étager les hamburgers comme une fusée, de préférer la netteté séquentielle de ce « dégradé » au « fondu » de la recette américaine. Les Etats-Unis n'ont pas leur pareil pour confire les buns dans le jus de viande d'un steak qui, par contraste, semble devenu aussi croquant qu'un beignet. Blend paraît en revanche opter pour un sandwich allégé, aux saveurs plus précises, plus saines, plus sages que ses contreparties étasuniennes. L'une a valeur d'allusion suggestive, l'autre est une proposition obscène. Au-delà de l'excellent ketchup maison, du pain à la fois dense et brioché, des frites de patates douces et des serviettes lavantes au thé vert, rien que la viande hachée, livrée en direct des chambres de maturation du boucher Yves-Marie Le Bourdonnec, serait à elle seule un argument décisif. Son parfum corsé sert de support à six recettes originales, auxquelles il faut ajouter un burger de poulet au vieux parmesan, un autre au saumon fumé et deux végétariens. Mais jugez plutôt du Melt : bœuf, oignons glacés à brun, mayonnaise aillée, et Gruyère suisse AOC. Pas une seule concession à la mâche d'une iceberg, ou à la douce aigreur de quelques pickles. Seulement le passage à l'acte de chair.

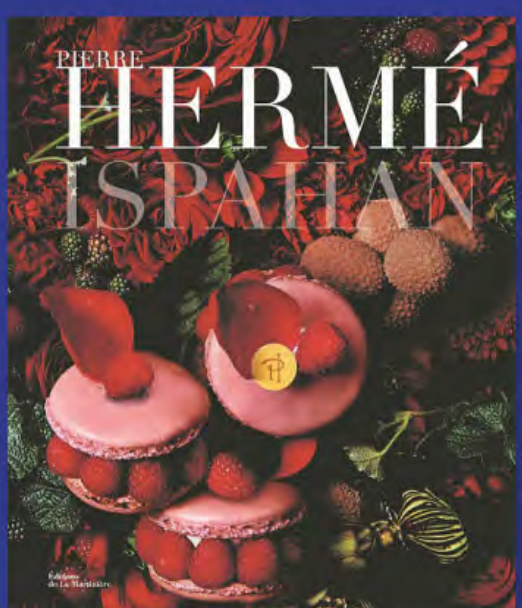
Adresses et sites p. 168

CHOCOLAT
L'art et la manière de
CHRISTOPHE FELDER

ÉCLAIR DE GÉNIE
Le design en pâtisserie par
CHRISTOPHE ADAM

QUAND LA CUISINE DEVIENT UN ART

ISPAHAN
Rose, letchi, framboise :
une création mythique signée
PIERRE HERMÉ



CHAMPIGNONS
Un produit authentique magnifié
par le chef étoilé
REGIS MARCON

Retrouvez-nous sur...
www.editionsdelamartiniere.fr
@ed_lamartiniere

Éditions de La Martinière

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

COMPLÉMENT VIDÉO

La bonne AVENTURE

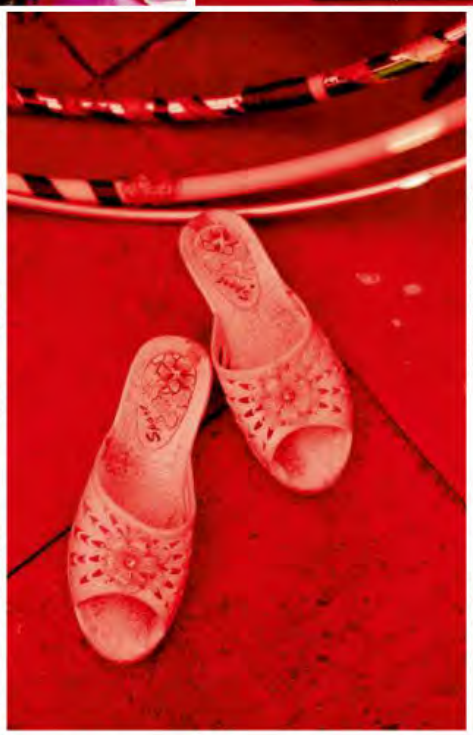
Dis-moi qui tu fréquentes, je te dirai ce que tu manges… La cuisine est parfois davantage qu'un plaisir convivial : il peut être un régime de caste, une ivresse collective. Au moment de prendre ses quartiers d'hiver aux portes de Paris, la troupe du cirque Romanès a bien voulu partager sa vie et son vin de Bohème.

ROMANÈS
CIRQUE TZIGANE

ROMANÈS
CIRQUE TZIGANE

ROMANÈS
CIRQUE TSIGANE
LE MARIAGE GITAN

ROMANÈS



« Alexandra au cerceau, Rose en danseuse de flamenco, son épouse Délia, qui chante et lit toutes les lignes de la main, jusqu'au coude… »

Alexandre Romanès de son nom de scène, Bouglione de son « nom de jeune fille », a la duplicité d'un centaure. Sa complicité vigilante, son érudition un peu mondaine chevauchent les mouvements de l'instinct, un naturel que l'on devine impétueux. Malgré le succès universel du cirque tzigane qu'ils animent au seuil de l'ouest parisien, lui et son épouse Délia ne sont jamais devenus des bourgeois bohèmes. Il faut voir cette princesse baladine vanter sa vie de chapiteau, le confort du caravansérail dominé par sa roulotte, dont elle a brisé les vitres un jour d'orage domestique, mais qu'elle préfère mille fois aux palaces dans lesquels certains tourneurs ont parfois eu le mauvais goût de la faire descendre. A l'image du fakir de Tintin, qui prend ses aises sur des planches à clous mais se tord de douleur sur un coussin trop moelleux… Le site ressemble à une réserve d'Apaches au bord des anciennes fortifs devenues le boulevard périphérique. Mais à bien y regarder, cette petite communauté qui travaille, cuisine, éduque ses enfants, s'amuse et se soigne en autarcie, dans une stricte observance de la coutume, entre en résonance avec les utopies icariennes et les phalanstères fouriéristes, ces idéaux communistes du XIXe siècle dont les belles fictions échouèrent toutes les unes après les autres à se réaliser.

L'exotisme ordinaire. Un spectacle du cirque Romanès dévoile à lui seul les ressorts de ce microcosme parfait, auquel chacun contribue humblement suivant ses vocations, sans verser dans l'hyperspécialisation athlétique. Ici, pas de numéro de ventriloque, d'avaleur de sabre ou de contorsionniste : la suraccumulation de qualités sportives est aussi contraire à l'esprit gitan que la capitalisation des biens, dont celui-ci se moque comme des pyramides d'Egypte. Chez Alexandre Romanès, la culture l'emporte encore sur le culturisme, l'exotisme ordinaire sur un folklore spectaculaire. Chaque attraction est une pièce de théâtre total, qui s'épanouit sur la piste et se poursuit en coulisses. Comme dans les farces du Moyen-Age, elle fait tenir un maximum d'émotions dans un minimum d'espace, aux dépens des détails de la finition, du métier de l'acrobate dont les accomplissements techniques laissent peu de place à l'expressivité. En guise de fauves, Alexandre Romanès élève quelques chats de gouttières. Un art autrement plus délicat que celui de son grand-père montreur d'ours, parce que les félins ne se laissent pas domestiquer, il faut parlementer avec eux, négocier patiemment durant chaque représentation. Ses filles, comme sorties de la manufacture de tabac de Séville, Alexandra au cerceau, et Rose en danseuse de flamenco, son épouse Délia, qui chante et « lit toutes les lignes de la main, jusqu'au coude », promettent les sensations imprévisibles de la bonne aventure. L'orchestre s'invente spontanément, chaque instrument intercale sa phrase dans un vaste bavardage mélodique qui se renouvelle tous les jours comme une joute poétique. L'inspiration éclipse systématiquement la récitation, dans cette société qui considère l'attachement aux choses comme un péché mortel, au point d'être soulagée par leur dégradation, qui les en émancipe.

Tradition orale. Alexandre Romanès n'est pas seulement un nom de scène, c'est aussi le nom de plume du seul poète vivant édité à la NRF. Il admet n'avoir appris à lire qu'à la vingtaine, et ne savoir encore écrire que phonétiquement. C'est que les Roms se méfient habituellement de l'écriture. Chez ce peuple nomade, l'immobilité cède toujours le pas à l'élan, les héros ne sont jamais captifs de leurs hérauts, et la mémoire n'est saine que lorsqu'elle joue des tours. L'écrit est un maléfice raffiné qui pétrifie le cours des idées, stérilise les esprits féconds. C'est une entrave dont il faut s'accommoder, alors que toute tradition orale est accommodante, qu'il s'agisse d'assaisonner une histoire ou une recette. Pendant que les cousines de Délia préparent de grosses quenelles de semoule de blé dur au bouillon de poule, des paupiettes de chou et des petits beignets forains à la fleur d'oranger, Alexandre reconnaît qu'on est ce qu'on mange, et que tout régime est politique. Bien qu'il confesse aimer par-dessus tout les pâtes et les sashimis, autant qu'il préfère aux improvisations de la fanfare manouche l'horlogerie bien réglée de la musique baroque. La diversité des cuisines tziganes reflète l'état de dispersion de cette communauté, mais Alexandre les caractérise toutes comme traditionnellement braconnières et médicinales. « Les Gitans préparent davantage le gibier que la viande d'élevage, pour des raisons à la fois culturelles et financières. J'avais un cousin qui me régalait de poissons qu'il pêchait à mains nues, et qui attrapait la nuit des oiseaux endormis avec une lampe torche et un lance-pierres ». Son grand-père était quant à lui le « buissonnier » de son clan, un connaisseur des simples et de leurs vertus que tout le monde consultait en cas de maladie. Quand Alexandre Romanès désespère des préjugés incurables à l'égard de son peuple, il cite le poète-soldat Ernst Jünger, dans lequel il reconnaît sans doute un autre homme de troupe, un enfant de la balle : « Quand l'époque est pourrie, il faut se mettre à l'écart. » Certes, le nomadisme heurtera toujours les civilisations sédentaires, qui le considèrent avec une sorte d'angoisse atavique digne de la peur des araignées. Mais à présent, l'administration moderne laisse les Roms devant un dilemme insoluble : s'installer définitivement, ou ne plus s'arrêter nulle part, comme si un mammifère marin devait subitement choisir entre l'air et l'eau. Malgré tout, Alexandre croit encore à la grandeur de son pays. Ne serait-ce que parce qu'entre les contrôles policiers et l'âge de ses roulottes, il lui faut bien compter plusieurs semaines pour le traverser.

« Chaque instrument intercale sa phrase dans un vaste bavardage mélodique. »

SOUPE DE GNOCCHIS (10 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 50 mn

- 15 carottes
- 2 poulets fermiers - 10 œufs
- 2 ½ branches de céleri avec leurs feuilles
- 5 bouillons cubes de poule
- 700 g de semoule fine
- poivre du moulin

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles pas trop épaisses (½ cm environ). • Coupez les poulets en morceaux. • Emincez finement les branches de céleri. • Disposez le tout dans une marmite, émiettez par-dessus les bouillons cubes, poivrez, versez l'eau à hauteur, couvrez et portez à ébullition. • Baissez le feu pour continuer la cuisson 30 mn à frémissements. • Pendant ce temps, cassez 10 œufs dans un grand bol, fouettez-les en omelette et versez la semoule tout doucement en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Il faut éviter les grumeaux. • Retirez les morceaux de poulet du bouillon, gardez la marmite sur feu doux. Prélevez des quenelles de semoule de la taille d'une cuillère à soupe et plongez-les dans le bouillon, comptez 20 mn de cuisson à feu très doux. Poivrez et servez les gnocchis avec le bouillon dans des assiettes creuses. Servez le poulet à part.

CHOUX FARCIS (10 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h 45 mn

- 2 kg de poitrine de porc fraîche
- 500 g de riz rond
- 2 ou 3 bouillons-cubes de poule
- 4 oignons
- huile de tournesol
- 3 choux frisés
- 50 cl de sauce tomate au naturel
- 1 petit pot de concentré de tomate
- 100 g de poitrine fumée en lardons
- vinaigre blanc
- quelques branches de thym

Hachez la viande et mettez-la dans un grand saladier. • Lavez le riz, égouttez-le bien et ajoutez-le à la viande, mélangez, poivrez, salez et ajoutez les bouillons cubes émiettés par-dessus. Réservez. • Pelez et hachez finement les oignons et faites-les revenir dans une grande poêle dans 3 ou 4 c. à soupe d'huile. Ajoutez-les dans la farce et mélangez bien de nouveau. Réservez. • Lavez les choux et retirez le trognon. • Faites bouillir une grande marmite d'eau salée avec 2 c. à soupe de vinaigre blanc et lorsque l'eau bout plongez les choux dedans, laissez-les blanchir 3 ou 4 mn, égouttez-les. • Effeuillez les choux. Déposez 1 c. à soupe de farce au centre d'une feuille, rabattez une extrémité sur elle-même puis encore sur elle-même, recommencez avec l'extrémité de droite en la repliant deux fois sur elle-même, refermez la dernière extrémité en la rentrant à l'intérieur, recommencez jusqu'à épuisement de la farce. • Prenez les feuilles de chou qu'il vous reste, déposez-les au fond d'une cocotte pour faire un lit de chou, disposez par-dessus les feuilles de chou farcies, répartissez la poitrine fumée et la sauce tomate au naturel, le concentré de tomate, les branches de thym, couvrez avec un peu d'eau à hauteur, et comptez 1 h 30 mn de cuisson à partir de l'ébullition, en baissant le feu pour laisser mijoter.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez aussi réaliser la recette en mélangeant 2 viandes, par exemple 1,5 kg de poitrine de porc et 500 g de veau.***

MERVEILLES (50 pièces)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Repos : 40 mn > Cuisson : 2-3 mn

- 1 kg de farine blanche
- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre mou
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 cube de levure fraîche de boulanger
- 1,2 l de lait entier
- le zeste de 1 citron non traité
- eau de fleur d'oranger (facultatif)
- 2 l d'huile de tournesol pour la friture
- sucre cristal

Faites tiédir le lait. • Dans un bol, émiettez la levure fraîche et versez le lait tiède par-dessus, mélangez et laissez reposer 10 mn. • Au bout de ce temps, versez la farine dans un grand saladier, ajoutez le levain, 1 pincée de sel, les jaunes d'œufs, 1 c. à soupe de sucre en poudre, le beurre en morceaux, mélangez bien, ajoutez le zeste râpé du citron, et 1 ou 2 gouttes d'eau de fleur d'oranger (facultatif). • Mélangez et roulez la pâte obtenue en boule, déposez-la dans un saladier, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 30 mn pour faire lever la pâte, elle doit doubler de volume. • Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur 3 ou 4 mm d'épaisseur et coupez-la en faisant des bandes obliques afin de former des losanges de 5 cm de côté. Incisez le centre de chaque losange et passez une des extrémités dans la fente. • Faites chauffer le bain de friture à 180° et plongez les merveilles en les retournant dès qu'elles sont dorées. • Sortez-les et égouttez-les en les déposant sur un papier absorbant. • Saupoudrez-les de sucre cristal pour déguster les merveilles chaudes telles quelles, avec une boule de glace de votre choix, trempées dans une sauce au chocolat, ou comme les enfants tsiganes avec un verre de lait.

POULET ET SAUCE À LA CRÈME (10 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

- 2 poulets fermiers
- huile de tournesol - 3 gousses d'ail
- 2 c. à café de paprika doux en poudre
- 3 ou 4 bouillons-cubes de poule
- 3 branches de thym
- 3 c. à soupe de farine
- poivre du moulin

Coupez les poulets et faites-les revenir dans une cocotte avec 3 ou 4 c. à soupe d'huile de tournesol, saupoudrez de paprika en tournant bien les morceaux de poulet, il ne faut pas que le paprika brûle. • Emiettez les cubes de volaille par-dessus et le thym, ajoutez les gousses d'ail pelées, dégermées et écrasées. Couvrez d'eau à hauteur, mettez le couvercle et laissez cuire sur feu doux 30 mn à partir du frémissement en surveillant que cela ne réduise pas trop, au besoin ajoutez un peu d'eau. • Dans un bol, mélangez la farine avec 3 ou 4 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que le mélange soit fluide (mais pas trop liquide) et lisse, versez-le au-dessus de la marmite en remuant doucement pour lier la sauce. Laissez cuire 3 à 5 mn pas plus, poivrez au moulin.

GÂTEAU DE POLENTA

(10 pers.)

Accompagnement > Facile > Bon marché
Préparation : 3 mn > Cuisson : 10-12 mn

- 2 sachets de polenta express (type Tipiak)
- 1,5 l d'eau

Portez l'eau à ébullition dans une grande casserole avec 2 ou 3 pincées de sel. • Versez la polenta en pluie par-dessus en fouettant énergiquement avec un fouet, baissez le feu et faites cuire selon les indications du paquet en remuant de temps en temps. • Etalez la polenta dans un moule (type moule à manqué) ou un plat préalablement huilé. • Retournez-la sur une assiette et servez en accompagnement du poulet à la crème, chacun prendra sa part du gâteau.

« Microcosme parfait, auquel chacun contribue humblement suivant ses vocations. »

Adresses et sites p. 168

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURÉ

COMPLÉMENT VIDÉO

Menus FRETINS

La cuisine de mer est un continent vierge dont les explorateurs rechignent à sortir des sentiers battus. Chef du restaurant Auguste et parrain de la campagne européenne « Mr Goodfish » pour la diversité des ressources maritimes, Gaël Orieux ne s'intéresse pas seulement aux espèces menacées : il nous rappelle également qu'il en existe de nombreuses encore inexploitées.

Terrine de foie de lotte, confiture de figues et pignons de pin
la recette page 88

Commandez vos foies de lotte plusieurs jours à l'avance chez votre poissonnier, ce produit méconnu n'est pas toujours présent sur les étals.

Avertissement : le foie de lotte n'est pas un ingrédient unanime. Comme n'importe quel abat, celui-ci compte des amateurs inconditionnels et des détracteurs irréductibles. Il laisse rarement indifférent. Mais avant de vous faire une opinion tranchée, sachez que même s'il est rarement disponible sur les étals des poissonniers, ce produit reste très bon marché. Ainsi, que vous finissiez ou non par l'apprécier, le découvrir ne vous coûtera pas une fortune, bien qu'il soit couramment qualifié de foie gras de la mer. Sur le plan de travail, ces deux denrées se ressemblent effectivement à s'y méprendre. Les cuisiniers japonais ne s'y trompent d'ailleurs pas, qui savent en tirer de délicieux hors-d'œuvre. Mais la comparaison s'arrête à cette affinité plastique, tant le foie de lotte diffère en profondeur des produits du gavage des oies et des canards gras.

Mise en place

Ne pas hésiter à dénerver soi-même. Pour ce faire, réservez chez le poissonnier un foie de lotte entier, dont on prélèvera seulement les parties les plus nobles. Non seulement son faible prix vous incitera à accepter cet important élagage, mais en outre, commander d'avance devrait garantir la fraîcheur d'une denrée si périssable. Veillez tout d'abord à la laisser dégorger 24 heures dans un mélange d'eau, de lait et de glaçons, pour évacuer ses arômes poissonneux un peu trop persistants. Comme avec un foie gras d'oie ou de canard, il faut ensuite extraire les parures pleines de petits vaisseaux, et ne pas hésiter à les jeter. Ou à défaut, éviter de les poêler. Elles sont essentiellement situées dans la région supérieure de l'abattis, entre le gros lobe dont on peut tirer deux tranches, et le plus petit qui n'en donne qu'une seule.

Préparations

Celles qui suivent peuvent aussi bien être réalisées, aux temps de cuisson près, avec du foie de lotte que du foie gras cru. Avant de pocher ce dernier, veillez cependant à remplacer le bouillon de crustacés par un consommé de volaille ou de légumes. Dans un cas comme dans l'autre, la moindre inattention pourrait bien déboucher sur un échec cuisant. Il faut donc surveiller la cuisson d'un foie de lotte/gras comme le lait sur le feu, pour ne pas risquer de se retrouver avec un plat immangeable. Gaël Orieux recommande également de ne pas lésiner sur l'assaisonnement, de sorte qu'il couvre leur lividité aromatique. Ses recettes ne consisteront pas tant à relever le caractère du produit qu'à le rectifier, qu'à retrancher ses défauts trop saillants. On pourra faire cuire l'abat de la mer en terrine, à couvert dans un bain-marie au fond du four. Lorsqu'il atteindra 46°C à cœur, il suffira de le réserver une nuit au réfrigérateur afin qu'il durcisse. Le lendemain, pourquoi ne pas en superposer plusieurs couches en intercalant de la purée de figue au verjus, comme dans un marbré de foie gras ? Il y a également la recette du foie de lotte/gras au torchon : enveloppé et poché dans un bouillon, puis servi avec un chutney d'ananas. Ou tout simplement poêlé, en garniture d'une bourride préparée à partir d'un court-bouillon de queue (ou de carcasse) de lotte aromatisée avec du safran, de l'ail, des poireaux, des oignons. Une fois ce fumet réduit, on le mixe avec des morceaux de foie de lotte, qui serviront aussi bien de liaison, que de condiment, comme on le fait habituellement avec des foies de rougets.

Lotte pochée façon « bourride »
la recette page 88

COMPLÉMENT VIDÉO

Escalopes de foie de lotte au poêlon, pain d'épices et pulpe de raisin
la recette page 88

TERRINE DE FOIE DE LOTTE, CONFITURE DE FIGUES ET PIGNONS DE PIN (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Trempage : 1 nuit
Préparation : 45 mn > Cuisson : 2 h

- 700 g de foie de lotte - 10 g de sel
- 1 c. à soupe de porto
- 4 figues sèches
- 6 figues bien mûres
- 2 c. à soupe de sucre semoule
- 1 pincée de quatre-épices

Pour la finition

- 50 g de pignons de pin
- 1 c. à soupe de sucre semoule
- 4 figues mûres (mais fermes)

24 h avant de le cuisiner, faites dégorger le foie de lotte dans un mélange moitié eau et moitié lait. • Egouttez le foie de lotte, dénervez-le comme pour un foie gras de canard. • Assaisonnez avec 10 g de sel et poivrez. Arrosez-le de porto et réservez au réfrigérateur. • Dans une casserole, rassemblez les figues mûres et les figues sèches taillées en gros dés. Ajoutez le sucre, le quatre-épices, un peu d'eau et faites cuire doucement 1 h pour obtenir une petite confiture (mixez si nécessaire). • Dans la terrine en porcelaine, moulez 1 couche de foie de lotte de 1 cm d'épaisseur, étalez 1 couche de confiture de figues froide dessus, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. • Fermez avec le couvercle et faites cuire au bain-marie à th. 4/120° au four pendant 45 mn à 1 h. Le cœur de la terrine doit être à 46°C environ. Réservez. • Le lendemain, ajoutez un peu de confiture, disposez joliment les figues en lamelles. Terminez avec un peu de pignons de pin roulés dans un caramel de sucre et hachés une fois refroidis. Réservez au frais.

LOTTE POCHÉE FAÇON « BOURRIDE » (4 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 40 mn
Cuisson : 50 mn

- 1,5 kg de lotte entière
- 1 carotte
- 1 petit fenouil
- 1 tige de céleri-branche
- 2 gousses d'ail
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 16 oignons nouveaux
- 16 mini-poireaux
- 10 cl de crème double
- 120 g de foie de lotte

Taillez le beau morceau de lotte et gardez toutes les parures. • Epluchez, lavez et taillez en dés la carotte, le fenouil et le céleri-branche. • Dans une casserole, réunissez la carotte, le fenouil, l'ail, le thym, le laurier, le céleri-branche, le vert des mini-poireaux et le vert des oignons nouveaux. Ajoutez les parures de poisson. Versez de l'eau à hauteur, salez et portez le tout à ébullition. • Laisser cuire 45 mn doucement et passez le bouillon. • Réservez une partie du bouillon et faites réduire l'autre partie du bouillon de moitié. • Ajoutez la crème double et le foie de lotte taillé en gros dés. • Laissez cuire 3 mn, mixez le tout et passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. • Faites pocher les morceaux de lotte dans le bouillon réservé. • Servez avec les blancs de poireaux et les oignons nouveaux préalablement cuits à l'eau salée.

ESCALOPES DE FOIE DE LOTTE AU POÊLON, PAIN D'ÉPICES ET PULPE DE RAISIN (4 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Trempage : 1 nuit
Prép. : 25 mn > Cuisson : 50 mn

- 4 foies de lotte de 120 g chacun
- 2 c. à soupe d'huile de pépin de raisin
- 40 g de beurre
- 200 g de pain d'épices haché

Pour la sauce

- 500 g de raisin noir
- ½ litre de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à soupe de sucre semoule
- 40 g de beurre
- 1 c. à soupe de moutarde violette (facultative)

24 h avant de le cuisiner, faites dégorger les foies de lotte dans un mélange moitié eau et moitié lait. • Dans une casserole, réunissez le raisin noir, le vin rouge, le bâton de cannelle, le sucre semoule et laissez cuire 45 mn. Ajoutez de l'eau si nécessaire. • Otez le bâton de cannelle, mixez le tout dans un blender et passez au tamis. • Rectifiez l'assaisonnement et finissez avec un peu de moutarde violette et le beurre. • Egouttez les foies de lotte, assaisonnez-les de sel et de poivre. • Dans une poêle, faite chauffer l'huile de pépin de raisin et poêlez les foies doucement, 2 mn de chaque côté. Ajoutez le beurre, le pain d'épices et arrosez les foies de lotte. • Servez avec la pulpe de raisin noir.

FOIE DE LOTTE AU TORCHON, CHUTNEY D'ANANAS (4 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Trempage : 1 nuit
Prép. : 30 mn > Cuisson : 50 mn

- 700 g de foie de lotte - 10 g de sel
- 2 l de bouillon de crustacés, volaille ou dashi

Pour le chutney d'ananas

- 70 g de vinaigre de riz ou de vinaigre blanc
- 100 g de sucre - 100 g d'ananas
- 5 g de piment rouge long
- 40 g de poivron rouge
- 10 g d'ail - 10 g de gingembre
- 3 à 4 g de Maïzena

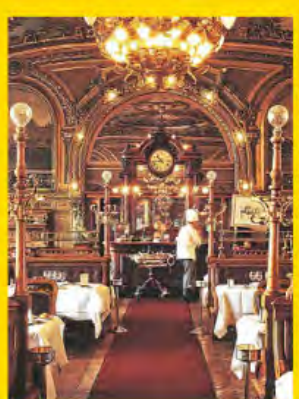
24 h avant de le cuisiner, faites dégorger le foie de lotte dans un mélange moitié eau et moitié lait. • Epluchez et hachez finement l'ail et le gingembre. • Epluchez l'ananas et taillez-le en petits dés. • Lavez le poivron et taillez-le aussi en dés. • Dans une casserole, versez 15 cl d'eau, le vinaigre, le sucre, le piment, l'ananas, le poivron rouge, l'ail, le gingembre et laissez cuire 30 mn doucement. • Terminez en ajoutant très rapidement la Maïzena pour faire épaissir en fouettant énergiquement 5 mn, laissez refroidir. • Egouttez et dénervez le foie de lotte comme pour un foie gras de canard. Assaisonnez avec 10 g de sel et poivrez. • Roulez le foie dans un torchon, ficelez les extrémités. • Portez le bouillon à ébullition, arrêtez le feu et pochez le foie de lotte pour que la température monte jusqu'à 46°C à cœur. Laissez refroidir dans le bouillon. • Le lendemain, enlevez le torchon et moulez à nouveau avec du papier film pour obtenir une jolie forme. • Taillez les tranches avec le papier film et enlevez-le ensuite. • Servez avec le chutney.

Adresses et sites p. 168

GOURMANDE

Trish Deseine

Mes meilleures adresses, mes petits conseils, mes idées de menus... *Trish*



« *Trish Deseine livre ses adresses coups de cœur… On est sous le charme.* »

Gilles Pudlowski, *Le Point*

« *Trish Deseine, la reine d'une cuisine décomplexée et ultra-réconfortante.* »

Sabine Roche, *Elle*

Flammarion

EN CUISINE **HORS-D'ŒUVRE**

PHOTOS **ÉDOUARD SICOT** RÉALISATION **ORATHAY SOUKSISAVANH**

LA CUISINE DU PLACARD

Les amateurs d'apéro ont beau ne souffrir aucune entorse à leur sacro-sainte cérémonie, il existe tout de même un juste milieu entre le bol de pistaches et sa déclinaison dînatoire. Pour ouvrir l'appétit sans ni l'exaspérer ni le fermer, nous avons identifié quelques amuse-gueules qui ne méritent pas de dépérir dans le fond de votre frigo.

Guirlande lumineuse, Muji. Etoile lumineuse, Etoile du réfrigérateur années 50, Smeg.

Petits feuilletés de Noël

Calissons de roquefort, feuilletés de Noël, aucune excuse pour se passer des amuse-bouches...

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Calissons de roquefort aux fruits secs

Madeleines au magret fumé

Cromesquis de foie gras

Mini-veloutés de marron

Cocktail champagne - pamplemousse rose

... et autres petits grignotages opportuns en temps de siège... Gravlax et cromesquis de foie gras, madeleines au magret fumé, dos de saumon fumé, mini-veloutés de marron.

Dos de saumon fumé, radis noir, vinaigrette sésame et agrumes

Gravlax de foie gras

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

PHOTOS **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **MARIE LETEURÉ**

Aux kumquats confits

LE FOIE GRAS aux épices

Afin de rendre à cette denrée originaire d'Europe centrale son pouvoir de dépaysement, nous lui avons assorti quelques garnitures exotiques.

Tissu, Elitis. Étoiles Biocoop. Assiette, Zéro One One.

Aux bananes rôties, chutney de papaye
les recettes dans le cahier Elle à table

Tissu, Eltis. Etoiles Biocoop. Assiette, Zéro One One.

Pain d'épices surprise au pavot

Tissu, Eitis, Etoiles, Biocoop. Assiette, Zéro One One.

FOIE GRAS AUX ÉPICES

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn la veille
Repos : 1 nuit

- 1 foie gras de canard cru de 400-500 g dénervé (frais ou surgelé)
- 1 c. à café rase de sel fin
- ½ c. à café rase de poivre du moulin
- 1 c. à café de quatre-épices
- 2 c. à soupe de muscat

Roulez le foie gras dans le sel, le poivre et le quatre-épices mélangés et glissez le reste du mélange entre les deux lobes. • Mettez le foie dans une terrine (choisissez une terrine adaptée, le foie doit occuper toute la terrine, il ne doit pas flotter), versez le muscat. Si vous avez du temps, laissez macérer 1 nuit au frais, sinon préchauffez le four sur th. 3-4 /100° et faites cuire le foie gras au bain-marie pendant 40 mn. • Laissez tiédir, puis récupérez le gras de cuisson, filtrez-le, reversez-le dans la terrine et posez une petite planche avec un poids dessus pour compresser le foie. Réservez au frais 1 nuit. L'avantage du foie gras est que la recette se prépare à l'avance et se conserve 7 jours au frais.

À TABLE ✪ ***Cette recette offre de nombreuses possibilités déclinées avec les sauces qui suivent.***

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

L'utilisation des épices ajoute du rêve et de la poésie à la cuisine.

En gelée de piment thaï express

Au chutney de mangue et ananas

Gavé d'exotisme

Une déclinaison de chutney mangue et ananas, quelques bananes rôties, une gelée de piment, une poignée de kumquats confits, un croustillant pain d'épices... Ce n'est pas qu'une histoire de coquetterie pour renouveler le genre mais plutôt le mariage d'un mets délicat avec fruits et épices, fait pour durer. Le foie gras ayant une inclination naturelle pour les alliances brûlantes ou les saveurs sucrées.

Frais maison

Prenez le temps de le choisir :
> pas trop gros car il fondrait à la cuisson, le poids idéal se situe entre 500 g et 600 g.
> Son aspect ne doit pas être granuleux. Au toucher il doit être souple mais ferme et d'une couleur ivoire, sans tache.
> L'indication géographique protégée (IGP) Canard à foie gras du Sud-Ouest garantit que les canards ont été élevés, abattus et transformés dans la région, et oblige les producteurs à respecter un cahier des charges contrôlé.

➔ Un grand merci à Opinel pour ses couteaux Esprit Loft noirs qui permettent une découpe parfaite et précise du foie gras.

Ce n'est pas qu'une histoire de coquetterie pour renouveler le genre mais plutôt le mariage d'un mets délicat avec fruits et épices, fait pour durer.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Aux fruits de la passion

Tissu, Eliis. Etoiles Biocoop. Assiette, Zéro One One. Bol, Revol.

PHOTOS **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **MARIE LETEURÉ**

SOUPERS fins

On conviendra que les potages sont rarement faits avec le dos de la cuillère à soupe. Bien utiles pour expédier le contenu du sac à provisions sans trop se creuser la tête, un rien suffit parfois à les arranger coquettement.

Vaisselle, Merci. Fond, Elitis. Tasse couverte de dentelle, Valérie Casado.

Une effilochée de saumon en renfort d'une soupe aux ingrédients un peu thaïs comme un pacte de saveurs réconfortantes, un classique ?

Crèmes thaïes saumon-coco
la recette dans le cahier Elle à table

Feuilletés volaille-champignons

Raviolis de foie gras au bouillon

Velouté de châtaigne, chantilly au café

Saint-jacques et potimarron, chapelure de pain d'épices

Vaisselle, Merci. Fond, Eltis.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Quelques lamelles de foie gras, une chapelure de pain d'épices, une poignée de champignons... donnent à eux seuls une dimension insolite et gourmande aux soupes les plus simples.

Effilochée de bœuf et foie gras, crème au raifort

PHOTOS **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **MARIE LETEURÉ**

La bonne FARCE

Poularde rôtie à l'ananas

Vous attendiez la veille du réveillon pour vous décider entre un chapon bressan, un filet de bœuf ou du saumon rôti ? Suivez nos conseils et vous verrez que préparer sauce, farce et accompagnement ne sera plus qu'une plaisanterie.

Jus de cuisson à la crème

Semoule au pavot et aux fruits

Les sauces escortent et subliment les plats dans tous les styles.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Tatin aux pommes

La tatin de pommes, un accompagnement pas banal qui confère à la gourmandise. Le sucre et le beurre viennent adoucir l'acidulé des pommes.

Sauce au foie gras et brisures de truffes

Comme un cadeau

Pour les adeptes du rôti des familles, une version en robe de lard croustillant piquetée de lamelles de truffe n'aura pas de peine à trouver sa place sur votre table de réveillon. Et si vous pouvez vous en procurer, enrubannez votre pièce de bœuf par de fines tranches de lard de Colonnata au goût subtil et frais d'herbes sauvages.

Filet de bœuf au lard et aux truffes

Saumon rôti

Tagliatelles à la spiruline

Une alternative à la dinde ?

Dans le cas où vous opteriez pour le saumon, quelques règles s'imposent. Pour avoir un poisson à la chair fondante et subtile, choisissez d'acheter des morceaux débités devant vous, sur un saumon de gros calibre, en provenance de l'Atlantique, sauvage ou d'élevage, mais dans la mesure où la ferme aquacole a reçu un label de qualité (AB ou Label rouge).
Enfin, soyez très vigilant sur le temps de cuisson, il vaut mieux un saumon insuffisamment cuit que surcuit.

Sauce au fumet de crevettes grises

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Mise en valeur

Tradition oblige mais pour le meilleur, car rien n'est plus alléchant qu'une belle volaille rôtie, chapon, dinde ou poularde, quand elle est bien élevée. Choisissez-la donc fermière et selon la recette, plongez-la dans un bouillon de volaille pour lui donner toutes les chances de garder son moelleux. La douce chaleur du four fera le reste si vous ponctuez la cuisson à un rythme régulier de quelques arrosages sur sa croupe dorée ou faites-la caraméliser sous une croûte sucrée-salée en démarrant toujours votre cuisson à froid.

Lentilles beluga aux deux choux

Sauce Coca-Cola ketchup

Rien n'est plus alléchant qu'une belle volaille rôtie.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Chapon caramélisé au miel

Sauce porto blanc, orange et épices

Ecrasée de légumes

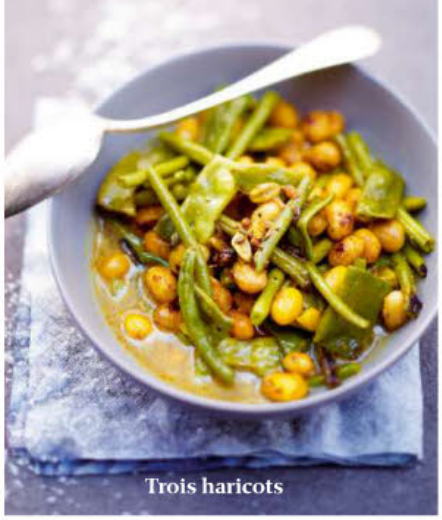
Dinde à l'orange et aux épices

Wake up !

Réveillez votre dinde façon canard à l'orange : une autre merveilleuse manière de l'accommoder avec le subtil acidulé de l'agrume assorti de quelques notes anisées de badiane.
Les épices épousent à merveille l'agneau, comme une parure aromatique qui donne au gigot, ce grand classique de notre patrimoine gastronomique, des allures de fêtes. Une recette idéale à cuisiner pour les occasionnels des fourneaux !

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Une recette idéale à cuisiner pour les occasionnels des fourneaux !



Trois haricots

Jus de cuisson du gigot

Gigot aux épices

Sur toutes les photos, Rina Menardi chez Bepa Home. Vaisselle blanche, Ikea. Couverts, Christophle et Cutipol. Fond, Elitis.

PHOTOS **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **MARIE LETEURÉ**

Pièces MONTÉES

Comment improvise-t-on des desserts spectaculaires sans avoir recours au pâtissier ? Rien de plus simple, prenez un bon vieux morceau d'anthologie, et montez le volume !

Carrot cake en sapin

Tarte aux noix étoilée
les recettes dans le cahier Elle à table

Bûche vanille-chocolat

Des gâteaux faits maison, pour un moment à partager...

En détournant un accessoire de cuisine, votre gâteau prendra des allures spectaculaires, comme notre carrot cake transformé en sapin garni à partir d'un simple « chinois » ou le massepain aux fruits confits déguisé en classique alsacien, un brin poétique avec la tarte aux noix parsemée d'une myriade d'étoiles caramélisées, sophistiquée sous son manteau neigeux comme le biscuit aux épices recouvert d'une glace royale... Finalement, que diriez-vous d'un menu tout dessert ?

Un bon dessert de fêtes fait ressurgir les souvenirs d'enfance et qu'y a t-il de meilleur qu'un gâteau pour prolonger le cérémonial et sortir de table comblé ?

Pyramide de biscuits à la crème

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Gâteau blanc aux épices

Massepain aux fruits confits

Préparez vos gâteaux à l'avance...

en gardant quelques finitions de dernière minute. Organisez un petit coin sur votre plan de travail avec une saupoudreuse à sucre glace, des fruits frais ou confits, du chocolat à émincer avec un économe, un peu de glaçage à teinter avec des colorants naturels, etc. et finalisez tranquillement votre présentation.
Préparez les assiettes à dessert et les petites cuillères empilées sagement dans un coin avant de jouer la finale.

Gâteau aux marrons et myrtilles

Bûche, massepain aux fruits confits, gâteau aux marrons, tout blanc ou tout chocolat, le dessert se décline tout en douceurs...

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Gâteau tout chocolat

Sur toutes les photos, papiers et rubans, Marie Papier. Assiette, Christiane Perrochon. Fond, Eiltis.

PHOTOS **JÉRÔME BILIC** RÉALISATION **MARIE LETEURÉ**

NOËL en grande pompe

Croquants aux amandes

Nous avons revisité les treize desserts provençaux, qui devraient faire un malheur sur votre table de Noël.

Vin d'orange et raisins secs
les recettes dans le cahier Elle à table

Coupelle, Liwan. Fond Ellis. Verres, Zara Home. Rubans, Mokuba.

Crèmes d'amande

Bols, Merci. Fond, Eftis. Rubans, Mokuba.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES
DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Fruits déguisés

Pompe à l'huile

Histoire de

Chaque famille provençale a sa version des treize desserts, la nôtre s'est inspirée des douceurs réconfortantes de notre époque sans renoncer aux friandises traditionnelles. Quelques précisions culturelles autour d'un rituel ancestral qui a de l'avenir sur votre table.
Selon la thématique chrétienne, au retour de la messe étaient dressés avec soin « les piliers » de la symbolique de la Cène, Jésus entouré de ses douze apôtres, sur une table triplement nappée de blanc. Avec la suite que l'on connaît, la superstition interdit d'être treize à table, mais pas dans les assiettes.
Les fruits secs représentaient l'habit de bure des quatre ordres mendiants : les noisettes pour les Augustins, les figues pour les Franciscains, les raisins pour les Dominicains, les amandes pour les Carmes.
La datte entrait dans le jeu et il fallait repérer le « O » sur son noyau que Marie ou l'Enfant Jésus aurait prononcé à la découverte de ce fruit.
La pompe à l'huile ou gibassié, selon qu'elle était salée ou sucrée et parfumée à la fleur d'oranger, était confectionnée avec les meilleures farines et huile d'olive pour rompre le pain du Christ.
A cela s'ajoutait l'opulence provençale avec les nougats blancs et noirs marquant le passage de la plus longue nuit de l'hiver, les fruits frais (oranges, mandarines, pommes et poires), et le melon vert que l'on conservait dans la paille tout l'hiver.

Les treize desserts donnaient aux fêtes de Noël leur caractère festif et opulent bien avant de déposer les cadeaux au pied du sapin.

Soupe de figues aux épices

Fruits divers

Il y a à peine quelques décennies, l'orange ou la mandarine étaient des fruits rares et précieux que l'on s'offrait à l'occasion des fêtes de Noël.
Même si aujourd'hui leur profusion a banalisé leur consommation, les agrumes conservent des typicités aromatiques inégalées mais il convient de respecter leur saison et du même coup leur provenance pour en tirer le meilleur, comme les clémentines de Corse, les citrons de Menton, tous des fruits non traités et dont la fraîcheur s'affiche au travers de leurs feuilles vertes et luisantes.
Quant aux fruits secs dotés d'un caractère bien hivernal, là encore il faut savoir les choisir plutôt issus de l'agriculture biologique en privilégiant leur nature plutôt que leur allure. Fuyez les fruits secs trop bien carrossés et uniformément colorés.

les recettes
RETROUVEZ CES RECETTES DANS LE CAHIER ELLE À TABLE

Zestes d'oranges confits

Bol, Merci. Coupelle, Liwan. Rubans, Mokuba. Fond, Elitis.

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI**

COMPLÉMENT VIDÉO

FELDER : SA BONNE ÉTOILE

Auteur de plusieurs livres de recettes chez La Martinière, l'ancien papa gâteaux de l'hôtel Crillon est décidément bonne pâte. En cadeau de fin d'année, Christophe Felder vous offre un thème astral : le Zimstern, ce biscuit à la cannelle en forme d'étoile, typique de l'Avent en Alsace.

ÉTOILES À LA CANNELLE OU ZIMSTERNE (20 pièces)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn > Repos : 1 h
- 175 g de beurre mou
- 25 g de cannelle en poudre
- 125 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 50 g d'amandes en poudre
- 50 g de noisettes en poudre
- 250 g de farine

Pour la glace royale
- 200 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'œuf
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 emporte-pièce étoile

« Etalez la pâte aussitôt après l'avoir préparée, cela évite d'avoir à la retravailler quand elle a durci après son passage au frigo. »

1

2

3

CONTACT C. FELDER

« Si le temps le permet, vous pouvez laisser reposer la pâte une nuit, pour que la glace royale ne se décolle pas du biscuit pendant la cuisson. »

Dans le bol d'un robot muni de l'accessoire feuille, mélangez dans l'ordre : le beurre, la cannelle, le sucre, ajoutez l'œuf, les noisettes et les amandes en poudre en continuant de mélanger à vitesse moyenne et enfin la farine tamisée **(1)**. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte dense **(2)**, rassemblez-la pour en faire une boule **(3)**. • A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé saupoudrées de sucre glace, sur 1 cm d'épaisseur **(4)** et placez-la au frigo pendant 1 h. • **Préparez la glace royale :** mélangez ensemble dans le bol du robot le sucre glace, le blanc d'œuf et 3-4 gouttes de citron **(5)** jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et satiné, filant mais ni liquide ni trop épais **(6)**. • Glacez uniformément le dessus de la pâte en étalant une fine couche de glace royale avec une spatule **(7 et 8)**.

4

5

6

REVOL
FRANCE

"FAIT AVEC AMOUR JOUR APRÈS JOUR..."

COLLECTION REVOLUTION | FOUR, GAZ, INDUCTION & MICRO-ONDES | FABRIQUÉE EN FRANCE

www.revol-porcelaine.fr

PHOTOS NON CONTRACTUELLES - PHOTO E. AUGER

10

« Vous pouvez aussi étaler la pâte sur le plan de travail préalablement saupoudré de sucre glace pour faciliter le décollage de la pâte. »

• Préchauffez le four sur th. 6/180°. Découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile **(9)** et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie anti-adhérente **(10)** ou recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. • Glissez les étoiles dans le four pour 20 mn ou sortez-les dès que la glace royale commence à brunir.

À TABLE ✪ ***Les Zimsterne sont les fameux petits biscuits que les Alsaciens savourent dès les premiers jours de l'Avent et jusqu'aux fêtes de fin d'année. La pâte étant assez dure, le découpage des étoiles s'avère un peu délicat. Vous pouvez aussi découper des bandes régulières de 3 cm de large et les biseauter pour former des triangles de 2 cm (voir photo ci-contre).***

7

8

9

« Découpez les étoiles avec un emporte-pièce que vous tremperez dans un bol d'eau froide entre chaque découpe. »

PROCHAINE LEÇON FILMÉE AVEC CHRISTOPHE :
la brioche des Rois

DERNIÈRE OFFRE AVANT AUGMENTATION

ABONNEZ-VOUS À ELLE à table

2 ans
12 numéros (45,60€*)

+

LE SET DE 2 PAPILLOTES

mastrad
PARIS

2 papillotes en silicone
+ le livret recettes (28€)

Pour vous,

29€,90 seulement
au lieu de ~~73,60 €~~

Soit **43€,70** d'économie

LE SET DE 2 PAPILLOTES MASTRAD
Pour une cuisine saine, rapide, facile et savoureuse.
Utilisation au four et au micro-ondes. Silicone avec poignées rigides.
Contenance par papillotte : 360ml - 1 portion.

GOUTAL AGENCE TF

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

☐ **Oui,** je désire m'abonner à Elle à table (12 numéros) **+ le set PAPILLOTES MASTRAD** au prix de 29€,90 au lieu de ~~73€,60*~~, soit 43€,70 d'économie.

Je règle par :

☐ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à table

☐ CB N°

Expire fin : M M A A

Date et signature obligatoires

☐ Mme ☐ Mlle ☐ Mr Nom :

Prénom :

N°/Voie :

Cplt adresse :

Code postal : Ville :

Votre date de naissance : J J M M A A A A

Je laisse mon numéro de téléphone et mon mail pour le suivi de mon abonnement.

N° Tél. :

HFM ET562

E-mail :

MLP ☐ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des partenaires sélectionnés par Elle à table.

Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez votre 1er numéro de Elle à table sous 4 à 8 semaines et sous 4 à 6 semaines environ le set papillotes par pli séparé. Vous pouvez acquérir séparément chaque numéro de Elle à table au prix de 3,80 € et le set papillotes au prix de 28 € dans la limite des stocks disponibles. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf demande formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 02 77 63 11 06.

BRUT NATURE *DES CHAMPAGNES* PURS ET CISELÉS

Rubans, Mokuba.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ils s'avouent "sans sucre" et leur côté « nature » les a rangés dans le courant d'une mode libre et soucieuse de nouveautés. Difficile de résister à l'appel de ces champagnes purs et ciselés.

Les Champenois les appellent « brut nature », « brut zéro », « extra-brut » ou « non dosé » ... Ce sont les plus jeunes membres de la famille des champagnes. Voilà trente ans, ils n'existaient pas... Bien dans leur temps, ils suivent un mouvement irréversible du style des vins à bulles qui se dégustent de moins en moins sucrés. Ouvrons une parenthèse pour y glisser quelques mots sur l'élaboration du champagne. A la fin d'un long processus d'élaboration, les champagnes traditionnels reçoivent quelques centilitres d'une liqueur composée de vin et de sucre de canne. Cette opération, baptisée « dosage » va déterminer le style et le goût du champagne : brut, sec, demi-sec, doux... Pour les cuvées « brut nature », aucun sucre n'est ajouté, les « extra brut » en tolèrent une infime quantité. Rechercher l'expression du champagne la plus pure, être au plus près de la matière, c'est l'ambition des maisons qui se lancent dans l'élaboration des « brut nature ». Avec l'absence de sucre, les vins gagnent en finesse, leur dessin s'affine, leur style ciselé répond à une tension extrême. Leur nez droit et intègre affiche les fruits blancs et la minéralité, les saveurs se tendent pour décrire une intensité et une finesse qui décrivent l'élégance. Attention toutefois, ils présentent une fraîcheur, une nuance acide plus marquée que le champagne traditionnel. Leur allant et leur alacrité font merveille à l'heure de l'apéritif et leur minéralité épouse avec grâce les saveurs marines. Avec du saumon ou des anguilles fumées, le mariage est fusionnel et il faut aussi tenter les alliances avec des coquilles saint-jacques grillées et l'ensemble des crustacés pour tutoyer une intense gourmandise.

Pureté, intensité ...

1. DUVAL-LEROY BRUT NATURE BLANC DE BLANCS VINTAGE 2002
La nature exceptionnelle du millésime 2002 se retrouve dans la maturité et l'accomplissement de ce champagne bien né. Fleurs blanches et agrumes associés à une tonalité minérale habillent un nez riche et complexe. L'attaque est profonde et opulente, bien aiguisée par une fraîcheur exquise. Finesse tout en dentelle et longue finale qui révélant une pointe vanillée.
46 €
→ Plat : des coquilles saint-jacques au safran

2. LENOBLE BRUT NATURE
Une assise réalisée avec la vendange 2008, une volonté de recherche de raisins mûrs composent la philosophie de cette cuvée. Avec des notes de fruits blancs et une pointe de craie, le nez définit un profil classique. Un bel équilibre soutient une matière expressive qui développe de la vivacité et de la finesse sur un fond joliment fruité. Finale gracile et tendue.
24,50 €
→ Plat : une barbue grillée

3. PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE
Une bulle fine et allègre met en confiance comme le nez généreux qui hésite entre les fleurs et les fruits. Droit dans ses bottes, le vin s'impose sans détour, impeccablement dessiné avec un port rectiligne, une race folle et une élégance évidente. Le vin ne joue pas la puissance mais conclut avec beaucoup de chic sur une note citronnée et une impression d'un plaisir fragile.
27,50 €
→ Plat : des filets de sole au beurre de yuzu

4. LAURENT PERRIER ULTRA BRUT
Héritier du « Grand Vin sans Sucre » du XIXe siècle, cette cuvée Ultra brut est reconnue comme le premier champagne non dosé de l'époque moderne. Mousse fine et agile, nez parfait d'agrumes confits et d'épices, le vin dessine une matière gracile et ciselée qui unit la finesse et la fraîcheur. Beaucoup de présence et une sensation d'équilibre sur une finale minérale.
45 €
→ Plat : un tartare de bar

5. POL ROGER EXTRA CUVÉE DE RÉSERVE
Né à parité de la trilogie des cépages champenois, ce vin vieilli en cave présente la générosité de la maturité. Il charme par des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs, une matière qui affiche son intensité et sa tension à travers une fraîcheur gommée par le temps. Une cuvée exceptionnelle qui porte la marque d'une grande signature.
33,50 €
→ Plat : une lotte au beurre blanc

6. BILLECART-SALMON EXTRA BRUT
Les trois cépages et les trois millésimes de Champagne construisent l'architecture de cette jolie cuvée. Belle entrée en matière avec la résonance d'arômes particulièrement séduisants évoquant les fleurs blanches et la brioche sur une trame nerveuse et énergique. Le palais ressent l'impression de pureté, d'énergie et de fraîcheur avec des saveurs qui dérivent vers la craie et le sel. Une finale généreuse qui agit comme un point d'orgue, tout en harmonie.
37,40 €
→ Plat : des langoustines cuites aux épices thaïes

7. LALLIER ZÉRO DOSAGE
Belle prestance pour ce champagne or clair légèrement ambré animé par des bulles aussi fines qu'abondantes... Les agrumes se mêlent à la brioche et la mirabelle pour former un nez alerte et mûr bien séduisant. Générosité et finesse, droiture et pureté, le vin s'affirme avec beaucoup de classe et une belle harmonie.
43 €
→ Plat : un crabe royal au curry

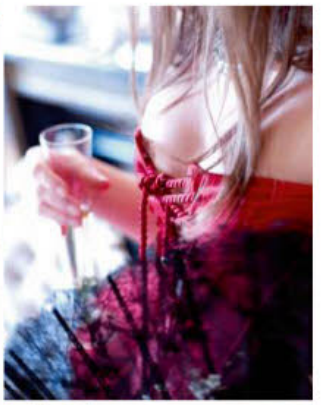
8. AYALA CUVÉE ROSÉ NATURE
Quelle robe magnifique, un rose-saumon resplendissant de lumière pour ce Champagne rare! Le nez est à l'unisson avec des notes gourmandes de petits fruits rouges. Fraîcheur, finesse, élégance, tout se met en place pour composer une harmonie rayonnante qui tisse le raffinement et la race. Une fin de bouche allègre qui file vers les épices.
47 €
→ Plat : une araignée en gelée

9. LANSON MILLÉSIME 1990
Une folie mais aussi la découverte d'un champagne de légende... Avec le temps, la robe a viré vers l'ambre et le cuivre, le nez s'est fait bouquet tissant la profusion autour du miel, de la cire et des épices. Les années ont gommé l'acidité pour construire un vin généreux et d'une folle complexité. La finale illuminée par l'orange confite est magique.
519 € le magnum
→ Plat : une salade de langouste aux truffes

10. DEUTZ EXTRA BRUT
Des grands et des premiers crus, des vins de plusieurs vendanges participent à l'harmonie interne de cette cuvée superbe. Le nez précis hésite entre les fleurs blanches et les fruits secs, puis le palais découvre une matière évoluée et volubile. Elle affiche un toucher cachemire avant de se balancer entre la fraîcheur et la générosité. Elle conclut en fanfare sur de longs accords d'une classe indéniable.
38 €
→ Plat : un ris de veau aux truffes

Adresses et sites p. 168

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** TEXTE **MICHEL MOULHERAT**



MARIAGES LIBRES

Voici une petite sélection de vins de partage et de plaisir que l'on servira autour du foie gras épicé et ses accompagnements, ou avec les plats de notre sujet « La bonne farce ».

En entrée, un foie gras aux épices

Qu'il soit de canard ou d'oie, le foie gras reste un abat de volaille et les choix de vin que l'on peut lui associer sont aussi nombreux qu'il existe de recettes. Aucune fausse note ainsi à le proposer avec un vin blanc sec, demi-sec ou moelleux comme il est plus courant de le faire ces jours-ci. Dans la déclinaison qui nous est offerte avec ce foie gras épicé, nous verrons que le vin rouge, et dans cette même couleur le « Vin naturellement doux », s'avère un excellent choix aussi. Pour notre recette, un Muscat (Rivesaltes, Beaumes de Venise, etc.) peut fort bien faire l'affaire, comme plus classiquement un Sauternes, un un vin des Coteaux-du-Layon, des Vendanges tardives d'Alsace ou encore un Porto. Evidemment, le choix du vin sera influencé par la place accordée au foie gras pendant le repas, s'il est servi en entrée ou en plat unique.

AVEC UN CHUTNEY DE MANGUE ET ANANAS

Pour changer du Gewurztraminer ou du Riesling, tentons le coup avec un autre cépage alsacien, le Muscat Ottonel. Prenons un vin sec de ce cépage aux parfums de fruits exotiques, de thé vert, de fleurs, très sec en bouche donc idéal pour le début de ce repas avec le chutney.

➜ **Quelques vignerons : Jean-Pierre Rietsch, Bruno Schueller.**

FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES

Pour cette version de luxe revisitée du pain surprise, pourquoi ne pas se décider pour un vin rouge très léger, fluide et floral ? Choisissons pour cette entrée un vin de ploussard du Jura, clair comme un jus de groseille, délicieux mélange de framboise et de rose.

➜ **Quelques vignerons : Emmanuel Houillon, Famille Buronfosse, Julien Labet.**

AVEC UN SIROP AUX FRUITS DE LA PASSION

Pour accompagner les notes acidulées du fruit de la passion, essayons un blanc du Centre à base de sauvignon : Sancerre, Pouilly Fumé, toujours joliment parfumés et nerveux en bouche. La version « fermentée en barrique » fera bon ménage avec la note fraîche et acide des fruits et l'onctueux du foie gras.

➜ **Quelques Vignerons : La famille Courtois, Sébastien Riffault et Alexandre Bain, un peu plus loin Jérôme Saurigny.**

AVEC UN NAPPAGE DE KUMQUATS CONFITS

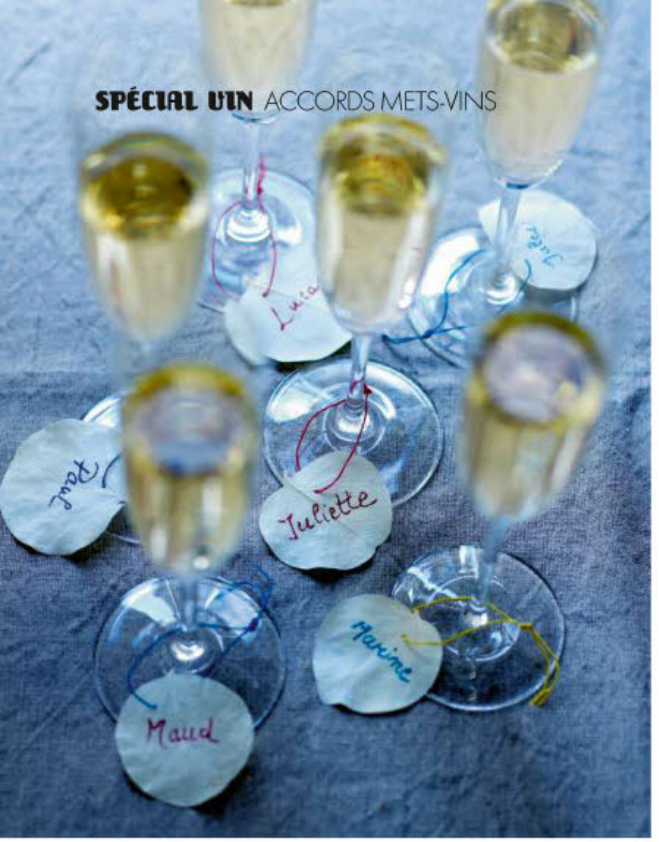
Le kumquat est un agrume très parfumé et porteur de beaux amers à la cuisson. Pour lui faire face, un vin rouge issu des terres de schistes, du soleil et de la tramontane du Roussillon (Maury, Banyuls) sera un choix de puissance, et dans le même temps d'harmonie. Les amateurs de surprises pourront aussi tenter l'expérience avec les incroyables muscats d'Alexandrie, de Sicile ou de Pantelleria...

➜ **Quelques vignerons : Philippe Wies, Alain Castex.**

EN GELÉE DE PIMENT THAÏ

Le piment et le sel de la sauce chili nous amènent vers un vin rouge. Il existe entre Vendôme et Angers un cépage presque disparu mais qui fait un joli retour : le pineau d'Aunis. Léger et fin, avec des arômes de poivre, pivoine, myrtille et de fumée. Servi un peu frais, ce vin sera un accompagnement parfait.

Bordeaux.
Des vins, un style.
Baignés par le climat océanique,
les terroirs bordelais révèlent des vins d'une grande harmonie.
BORDEAUX
Bordeaux.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



➔ **Quelques vignerons : Pascal Simonutti, Emile Hérédia, Nathalie Gaubicher, François Maudet, Jean-Christophe Garnier, Renaud Guettier et Jean-Pierre Robinot.**

AVEC DES BANANES RÔTIES DANS UN CHUTNEY DE PAPAYE

Notre choix sera orienté par la fraîcheur de la coriandre et du citron vert. Pourquoi ne pas se lancer sur un blanc sec aux arômes floraux, avec juste ce qu'il faut de richesse pour soutendre le goût du foie ? Le viognier du nord Ardèche sera le cépage heureux élu avec au nez de belles notes de poire et d'abricot, en bouche de l'amande fraîche, une belle vivacité, comme un petit air de Condrieu non ?

➔ **Quelques vignerons : Hervé Souhaut, Jean Delobre.**

Avec nos plats de réveillon

POULARDE RÔTIE À L'ANANAS

La poularde, volaille lentement engraissée, a une chair fine et délicate. Son mariage avec l'ananas et l'anis, deux produits qui explosent de parfums, nous engage à opter plutôt pour un vin blanc, en l'occurrence l'intensité aromatique et le volume d'un Gewurztraminer, sans toutefois aller jusqu'à une Vendange tardive, trop douce. Choisissez un Grand Cru d'Alsace, plein de senteurs florales (jasmin, rose), d'arômes de fruits exotiques (litchi, mangue), et d'épices, un vin riche également d'une forte trame minérale qui assagira l'opulence du plat, surtout s'il est servi très frais.

➔ **Quelques vignerons : Domaine Deiss, Domaine Rietsch, Domaine Schueller.**

DINDE À L'ORANGE ET AUX ÉPICES

La dinde a parfois une texture fibreuse et peut être un peu fade. L'orange et les nombreuses épices de cette recette apporteront à la chair un moelleux gorgé de saveurs après la cuisson. Ce plat de Noël donne envie d'un vin riche et complexe. Pourquoi ne pas se diriger vers les vins de Catalogne ? Les raisins de carignan, grenache, mourvèdre mûrissent sur de forts coteaux caillouteux brûlés par le soleil et le vent. Un vin de Collioure avec quelques années de bouteille serait parfait pour cette volaille. Il est aussi possible de lui associer un Banyuls qui même avec ses sucres résiduels saurait se mettre au diapason de l'écorce d'orange, de la cannelle, etc. On sera alors vraiment dans l'ambiance des réveillons d'autrefois !

➔ **Quelques vignerons : en Roussillon, Domaine Castex, Domaine Rivaton, Domaine Roure, Domaine Lafitte.**

CHAPON CARAMÉLISÉ AU MIEL

Un des volatiles les plus demandés lors des fêtes peut nous amener à faire un choix classique : un vin de Bordeaux que l'on choisira en privilégiant la rondeur du merlot ou bien les tanins du cabernet-sauvignon, un vin du côté de Saint-Emilion ou de Pomerol pour la rondeur ou bien un vin de Pauillac ou des Graves pour leurs tanins. Rien ne nous empêche aussi de faire un voyage en Italie avec les très beaux vins de Toscane sud : Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, tous deux séveux, solaires et de grande allure. Carafer ce vin est fortement conseillé.

➔ **Quelques vignerons : à Saint-Emilion, Château Meylet. En Toscane, Boscarelli, Abbruzzese.**

FILET DE BŒUF AU LARD ET AUX TRUFFES

Une recette composée de tels ingrédients mérite qu'un vin s'élève à leur hauteur ! Le pinot noir offre souvent une puissance et une finesse qui opèrent ensemble. Un des plus célèbres « climats » de Bourgogne, le Nuits-Saint-Georges, avec six à huit ans de bouteille, saura se fondre entre la truffe, le foie gras, le lard et le bœuf, en apportant de l'acidulé, des fruits rouges et noirs, ainsi que des notes de sous-bois. Ouvert un peu à l'avance, ou mieux, servi dans des grands verres, le pinot donnera encore plus d'éclat à votre plat ! Autres possibilités pour ce plat, les pinots noirs d'Alsace ou le rare Coteaux Champenois issu du même cépage.

➔ **Quelques vignerons : Domaine Prieuré Roch, Domaine de Chassorney en Bourgogne. En Coteaux Champenois, Domaine Leclapart.**

GIGOT AUX ÉPICES

Une large sélection de vins possible pour cette recette autour des épices et d'une cuisson lente. Puisqu'elle est servie au cœur de l'hiver, allons vers des vins du sud de la vallée du Rhône, chaleureux et imposants. Le grand cépage du secteur, le grenache, fait naître avec ses « petits frères », syrah, carignan, mourvèdre et cinsault, le très connu Châteauneuf-du-Pape. Privilégiez les vins de huit à dix ans pour avoir dans le verre la plus grande palette d'arômes possibles : pruneau, cerise, bois de santal, un peu de ventre de lièvre, du cuir, de la truffe à l'eau-de-vie de framboise, tout y est !

➔ **Quelques vignerons : en Châteauneuf-du-Pape, Domaine Rayas, Domaine de Villeneuve.**

SAUMON RÔTI

De nombreuses propositions, du blanc de Bourgogne au Châteauneuf blanc, portent sur un vin sec et minéral. Ce mariage de la mer entre saumon, crevettes grises et spiruline nous guide au cœur de la Loire sur le terroir de Savennières ou, depuis des lustres, le vin est réputé pour son accord avec les plats de poisson. Le chenin, toujours fortement marqué par les schistes du sol, offre des arômes fins de poire ou de prune et, avec le temps, des pointes de truffe blanche. Il vieillit extrêmement lentement, choisissez une bouteille qui a déjà un peu de cave !

➔ **Quelques vignerons : en Savennières, l'appellation La Coulée de Serrant, Domaine Mosse, Domaine Ogereau.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

COSTIÈRES DE NÎMES PRÉSENTE

NÎMES Toquée

Vin, culture & gastronomie

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

6 étapes gastronomiques signées par des chefs au cœur de la ville de Nîmes

Dégustation de vins organisée par les Vignerons des Costières de Nîmes

COSTIÈRES DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR WWW.COSTIERES-NIMES.ORG

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI** TEXTE ET RECETTES **VÉRONIQUE LIÉGEOIS**

Carte blanche

Avec ces recettes festives aussi pures de couleur que par leur teneur calorique, vous pourrez en reprendre sans vous surveiller.

Optez pour les produits festifs et légers

L'abondance de produits en cette période des fêtes vous donne l'embarras du choix : à vous de sélectionner les aliments santé les plus gourmands :

Les volailles bio (chapon, poulet, dinde, pintade, etc.) sont d'excellentes sources de protéines et leur apport calorique reste modéré, à condition de les cuisiner avec peu de matières grasses. Pensez aux sauces au champagne, aux champignons, éventuellement liées à la crème. Les volailles mijotées en cocotte avec des pommes ou des fruits secs sont intéressantes pour leur apport en fibres qui rassasient.

Poissons et crustacés sont abondants en cette saison : huîtres, saint-jacques, homard et langouste se classent parmi les aliments les moins caloriques. C'est une bonne occasion de faire le plein d'iode, de zinc et de sélénium antioxydants. Turbot, lotte, cabillaud et morue sont également pauvres en lipides. Seul le saumon – surtout fumé – présente un apport calorique plus élevé, du fait de sa richesse en oméga-3. A relativiser malgré tout : une tranche (50 g) apporte 90 kcal en moyenne.

idées menus

LES ENTRÉES
SOUPE DE PANAIS ET CHOU-FLEUR AUX GIROLLES
SAINT-JACQUES POÊLÉES, POIREAUX, MARMELADE D'ORANGE

LE PLAT
SUPRÊMES DE VOLAILLE, FRUITS SECS ET SPÉCULOOS, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE

LE FROMAGE
CHÈVRE FRAIS FARCI DE RADIS NOIR, ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS

LES DESSERTS ET MIGNARDISES
SOUFFLÉS GLACÉS VANILLE-MANGUE
TRUFFES BLANCHES À LA PISTACHE

SAINT-JACQUES POÊLÉES, POIREAUX, MARMELADE D'ORANGE (4 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

- 12 noix de saint-jacques
- 3 blancs de poireaux
- 4 c. à café de marmelade d'orange amère
- 1 c. à soupe d'huile de lin à l'orange (ou d'huile d'œillette)
- 1 c. à café d'huile de colza
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre noir

Rincez les noix de saint-jacques sous l'eau fraîche, puis épongez-les bien. • Lavez soigneusement les blancs de poireaux, puis coupez-les en rondelles assez fines. Faites-les cuire environ 10 mn à la vapeur. • Egouttez-les et répartissez-les sur quatre assiettes. • Mélangez la marmelade d'orange avec l'huile de lin à l'orange et l'huile de colza. • Faites rapidement sauter les noix de saint-jacques dans une poêle chaude enduite d'huile d'olive (2 à 3 mn sur chaque face). Salez et poivrez. • Disposez les noix sur les rondelles de poireaux, nappez de sauce à la marmelade d'orange, poivrez et servez aussitôt.

À TABLE ***L'huile de lin à l'orange est vendue sous la marque Bioplanète (oméga orange). Concentrée en antioxydants, elle contient également de l'extrait de grenade. Si vous n'en trouvez pas, aromatisez une huile pour assaisonnement de quelques gouttes de jus d'orange.***

Les bienfaits des végétaux de saison

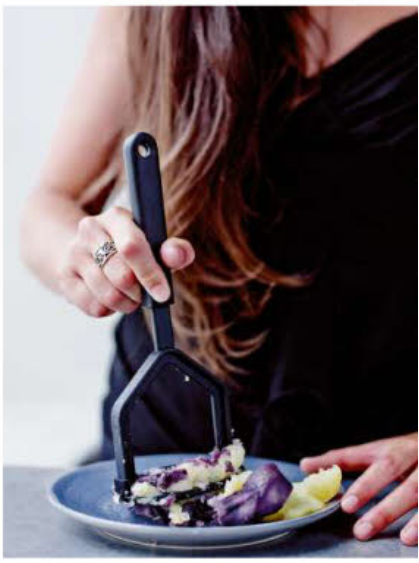
Les légumes racines (panais, radis, céleri, etc.) vous rechargent en minéraux (calcium, fer, magnésium) et préviennent la fatigue de l'hiver. Assaisonnez-les de muscade, cannelle, poivre noir ou piment d'Espelette, dont la saveur réchauffe l'organisme.

N'oubliez pas les bonnes feuilles : endive, poireau, frisée et autres jeunes pousses pour la vitamine C.

La pomme de terre, légume-féculent, est surtout intéressante pour sa richesse en potassium, en vitamine C et en antioxydants. Pour les fêtes, pensez aux purées et écrasées de pommes de terre, relevées d'une pointe de truffe, de morilles ou d'une noix de beurre aromatisé (curcuma, muscade), plus digestes que les pommes de terre duchesse ou dauphine.

Du fromage, mais sans excès

Plutôt qu'un classique plateau de fromages, servez une seule variété, accompagnée de fruits et de salade : une pause fraîcheur avant le dessert. Chèvre frais, faisselle, sainte-maure, cancoillotte sont parmi les plus légers. Mais une portion raisonnable de brie, de roquefort ou de beaufort convient également : privilégiez la qualité et occupez l'espace dans l'assiette avec des aliments végétaux (radis, jeunes pousses, dés de fruits, quelques fruits secs, etc.). Le fromage arrive à un moment du repas où l'on risque d'être déjà rassasié : la légèreté s'impose pour profiter ensuite du dessert.



SUPRÊMES DE VOLAILLE, FRUITS SECS ET SPÉCULOOS, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE (4 pers.)

Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 35 mn
Cuisson : 30 mn

- 4 suprêmes de poulet bio
- 6 spéculoos - 15 g de beurre
- 40 g de mélange de fruits secs (raisins, gojis, noisettes)
- 600 g de pommes de terre juliette
- 300 g de pommes de terre vitelotte
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de crème épaisse

Epluchez et lavez les pommes de terre, faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. • Hachez grossièrement les spéculoos et les fruits secs. • Ouvrez les suprêmes de poulet en deux dans le sens de la longueur. Salez, poivrez, ajoutez 1 belle pincée du mélange fruits secs-spéculoos. Refermez-les et saupoudrez-les de ce mélange en pressant avec le plat de la main pour faire adhérer. • Faites cuire les suprêmes dans une cocotte à fond épais avec très peu d'huile d'olive, à feu doux pendant 20 mn, en retournant délicatement de temps en temps. • Ecrasez les pommes de terre avec un presse-purée en y incorporant du sel, du poivre et 15 g de beurre. • Déglacez la cocotte avec 2 c. à soupe de crème. • Servez les suprêmes bien dorés, accompagnés des pommes de terre et nappés de sauce.

À TABLE ✪ ***Choisissez une volaille de très bonne qualité (bio, fermière) et des fruits secs concentrés en micronutriments utiles (vitamine E, carotènes...). Pour varier, pensez à associer les baies de goji aux abricots secs et aux noix.***

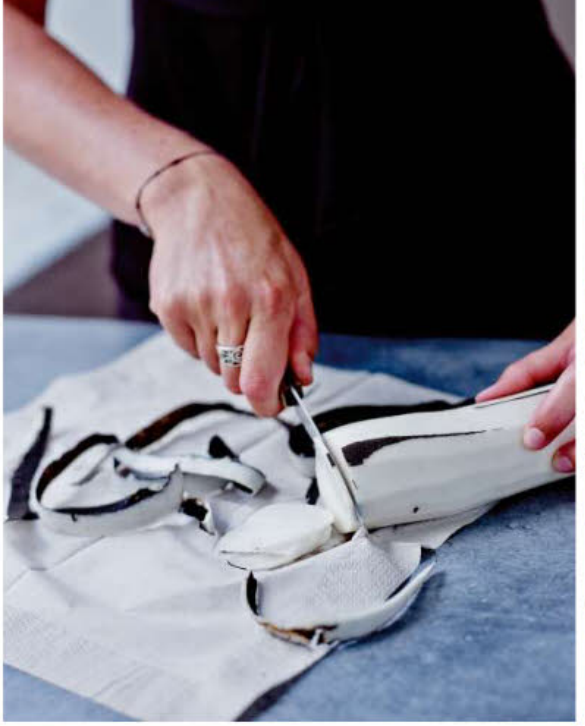
SOUPE DE PANAIS ET CHOU-FLEUR AUX GIROLLES (4 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

- 2 panais - 350 g de chou-fleur
- 150 g de girolles
- 1 tablette de bouillon de légumes bio
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- muscade râpée

Pelez les panais, lavez-les et coupez-les en dés. • Découpez le chou-fleur en fleurettes. • Portez à ébullition 1 l d'eau. Ajoutez le bouillon, du poivre, 1 pincée de noix de muscade, les panais et le chou-fleur découpés. Couvrez et laissez mijoter 25 mn. • Essuyez délicatement les girolles avec un linge propre, puis émincez-les. • Faites-les sauter rapidement dans une poêle chaude avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Gardez au chaud. • Mixez la soupe quand les légumes sont bien cuits. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. • Versez dans des assiettes creuses. Décorez la surface avec des lamelles de girolles. Servez aussitôt.

À TABLE ✪ ***Panais et chou-fleur se classent parmi les légumes les plus riches en substances protectrices (antioxydants, substances soufrées). Leur apport calorique est par ailleurs très léger (25 Kcal/100 g en moyenne).***



CHÈVRE FRAIS FARCI DE RADIS NOIR, ÉCLATS DE MARRONS GLACÉS (4 pers.)

Fromage > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 mn

- 8 mini-chèvres frais
- 1 radis noir
- 4 marrons glacés
- 1 cœur de salade frisée
- 5 tiges de cerfeuil
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique

Lavez la salade, égouttez-la. • Pelez le radis noir, lavez-le, puis hachez-le finement. • Rincez et hachez le cerfeuil. • Emiettez les marrons glacés grossièrement. • Coupez les petits chèvres dans le sens de l'épaisseur. • Garnissez la moitié des rondelles de chèvre d'une pincée de radis hachés, poivrez et remettez l'autre moitié par-dessus. • Disposez sur 4 assiettes. Ajoutez quelques feuilles de salade frisée et du cerfeuil. Décorez d'éclats de marrons glacés. Salez légèrement, poivrez. • Faites réduire le vinaigre balsamique dans une petite casserole à feu vif pour qu'il prenne une consistance sirupeuse. • Assaisonnez les assiettes d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre réduit. Servez frais.

À TABLE ***Le chèvre frais est particulièrement léger en calories, car il est plus hydraté qu'un fromage affiné. Un sainte-maure très frais peut convenir également pour cette recette.***

SOUFFLÉS GLACÉS VANILLE-MANGUE

(6 pers.)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 35 mn
Cuisson : 10 mn
Congélation : 3 h

- 1 mangue mûre et sucrée
- 2 œufs - ½ citron
- 70 g de sucre extra-fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 cl de crème liquide très froide

Pelez la mangue et coupez-la en dés. Mixez-la avec quelques gouttes de jus de citron. Réservez au frais. •Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Travaillez les jaunes d'œufs, la moitié du sucre et le sucre vanillé pour obtenir un mélange crémeux et très clair. • Versez les blancs d'œufs et le reste de sucre extra-fin dans un saladier résistant à la chaleur. Ajoutez une pincée de sel et disposez le saladier sur une casserole contenant de l'eau, pour réaliser un bain-marie. •Montez les blancs en neige très ferme au fouet électrique en maintenant la casserole à petite ébullition. Quand les blancs sont fermes et brillants, retirez le saladier de la casserole et laissez tiédir. •Montez la crème liquide en chantilly avec un fouet électrique. •Incorporez les jaunes d'œufs et les blancs battus à la chantilly en mélangeant délicatement. •Chemisez 6 moules à soufflés d'une bande de papier sulfurisé, en faisant dépasser les bords en hauteur. Répartissez le mélange dans les moules, en les remplissant à hauteur du papier sulfurisé. Faites prendre 1 h au congélateur. •Ajoutez au centre de chaque soufflé 1 ou 2 c. de mangue mixée. •Laissez prendre ensuite au congélateur pendant au moins 2 h. Retirez le papier sulfurisé au moment de servir.

À TABLE ✪ ***Un dessert aérien, à préparer à l'avance pour mieux s'organiser. Pensez à sortir les soufflés glacés 15 mn avant de les servir pour qu'ils retrouvent une consistance plus moelleuse.***

Se régaler de produits festifs raffinés et légers c'est bien, les accompagner en buvant raisonnablement, c'est parfait…

Des desserts aériens

Les glaces sont idéales pour terminer un repas festif : elles contiennent de l'air et sont donc beaucoup plus légères qu'une pâtisserie. Les sorbets qui ne contiennent aucune matière grasse sont toujours moins caloriques que les glaces à base de crème. Néanmoins, ces dernières (y compris les bûches glacées) présentent un apport calorique modéré (120 kcal/portion de 150 ml).

Les mousses présentent le même avantage : pleines de bulles d'air, leur effet volume est intéressant, mais elles ne saturent pas l'appétit.

N'oubliez pas les fruits (en corbeille ou découpés) qui permettent, un moment après le repas, de grignoter frais, sans se jeter sur les mignardises - à prévoir malgré tout avec café et infusions.

TRUFFES BLANCHES À LA PISTACHE (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 45 mn
Cuisson : 5 mn

- 200 g de chocolat blanc
- 10 cl de crème épaisse
- 50 g de pistaches décortiquées nature
- 100 g de noix de coco râpée

Faites dorer les pistaches pendant 5 mn dans une poêle antiadhésive, en remuant. Laissez-les tiédir, puis hachez-les. • Cassez le chocolat blanc en carrés, disposez-les dans un saladier. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Remuez pour lisser, laissez légèrement refroidir. • Séparez le mélange en deux parties égales. Ajoutez les pistaches dans une des deux parties, mélangez et placez au frais 15 mn pour que le mélange durcisse un peu. • Pour réaliser les truffes, formez une toute petite boule avec le mélange à la pistache, puis entourez-la d'un peu de mélange nature, en roulant avec les doigts. • Roulez ensuite les truffes dans la noix de coco râpée . • Disposez dans des caissettes en papier ou dans une boîte en carton. • Conservez dans un endroit sec et frais, 3 jours maximum.

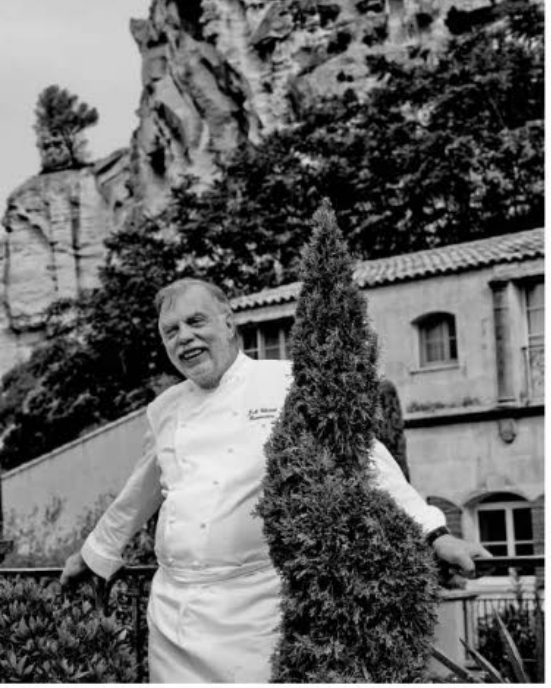
À TABLE ✪ ***Des truffes riches en fruits oléagineux, donc source de fibres et de minéraux. Les pistaches sont, de plus, riches en antioxydants.***

PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

COMPLÉMENT VIDÉO

La reconnaissance du ventre

Chacun de nous entraîne avec lui un goût d'enfance, une madeleine de Proust plus ou moins avouable. Les grands chefs ne sont pas exempts de ces nostalgies culinaires. L'agneau de lait en croûte rappelle à Jean-André Charial ses vacances passées à l'Oustaù de Baumanière, avant qu'il n'en devienne le propriétaire.



CANON D'AGNEAU EN CROÛTE (4-5 pers.)
Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn > Cuisson : 10 mn
Repos : 10 mn

- 2 carrés d'agneau de 8 côtes d'environ 1 kg chacun
- 1 carotte - 1 oignon - 1 poireau - 1 tomate
- 3 branches de thym
- ½ litre de vin blanc - 500 g de champignons de Paris
- ½ citron - 1 échalote - 1 noix de beurre
- 2 c. à soupe de tapenade
- 500 g de pâte feuilletée pur beurre - 1 jaune d'œuf

Préparez le jus d'agneau : désossez les 2 carrés de façon à obtenir deux boudins. Réservez les parures et les os. • Epluchez l'oignon, la carotte, le poireau et hachez-les finement. • Faites revenir dans l'huile très chaude les os, les parures et le hachis de légumes. Lorsque les os sont bien colorés, mouillez avec le vin blanc, ajoutez le thym et remuez avec une spatule pour déglacer les sucs, ajoutez ½ l d'eau. Faites réduire à feu doux aux 3/4 puis laissez infuser 10 mn avant de filtrer le jus, remettez dans la casserole, rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez la tomate et faites réduire de façon à obtenir un bon jus d'agneau parfumé. • Lavez les champignons de Paris et hachez-les très finement. Faites-les suer au beurre avec l'échalote, le jus du ½ citron, sel, poivre. Tournez avec une spatule pour le réduire jusqu'à ce que le mélange soit bien sec. • Faites cuire dans la poêle les petits boudins d'agneau, 1 mn de chaque côté, pour qu'ils restent roses. Laissez refroidir. • Disposez sur le dessus une couche de champignons et de tapenade. • Etalez la pâte feuilletée au rouleau et faites 2 rectangles de 30 x 20 cm environ sur 2 mm d'épaisseur. Découpez un carré de pâte dans chaque angle. • Pour envelopper l'agneau dans la pâte feuilletée, rabattez les côtés comme un lange, badigeonnez avec le jaune d'œuf et enfournez à th. 8-9/250° pendant 10 mn. • Découpez et servez avec le jus d'agneau parfumé au thym.

J'ai 72 ans, l'âge de cette maison. Avant sa reprise effective par Jean-André Charial, l'Oustaù de Baumanière fut pour lui une villégiature de famille, puis le théâtre d'un apprentissage d'un quart de siècle auprès de son grand-père Raymond Thuilier : un homme d'acier, qui avait connu les tranchées de Champagne avant ses trinquées, et qui maintenait encore à l'aube de son centenaire un état d'urgence dévolu au rêve et au plaisir de sa clientèle. Entre lui et son petit-fils, la transition a pris la forme d'une longue transmission. Aujourd'hui, sa luxueuse hôtellerie dompte toujours le cataclysme pétrifié du Val d'Enfer, avec un tel naturel que ce paysage à couper le souffle semble avoir été construit autour de la maison, dans l'unique dessein d'agrémenter ses terrasses.

Sourires commerciaux

L'établissement représente à lui seul un bassin d'emplois de cent soixante-dix salariés, auxquels il faut ajouter des fournisseurs dont il expose les savoir-faire dans un style soutenu. Chaque assiette de l'Oustaù révèle en creux, amplifie comme une loupe le talent des agriculteurs provençaux. Ses menus sont comme autant de cartes de visite... Des cartes d'identité d'une république Baumanière où ont séjourné Picasso et César, la reine Elisabeth II d'Angleterre et la princesse Grace de Monaco, Fernandel et Jamel Debbouze, Orson Welles et Daniel Day-Lewis, Katharine Hepburn et Sigourney Weaver, Jacques Brel et Mick Jagger, la patrouille de France et Madame Soleil... Une petite métropole à laquelle il faut ajouter deux dépendances extraterritoriales : La Cabro d'or, dont le repas au bord d'un plan d'eau végétalisé est plus apaisé, moins spectaculaire que celui servi dans le cirque minéral de l'Oustaù. Et La Place, un bistrot endimanché du village de Maussane-les-Alpilles, avec ses épaules d'agneau tranchées fin, et ses veloutés de courge muscadine. « J'en ai vu passer des toqués derrière mes fourneaux ! Certains s'en sont même bien sortis, tels qu'Alain Solivérès, Georges Perrier, ou Wolfgang Puck... Leur niveau était tout à fait remarquable. Mais mon chef actuel, Sylvestre Wahid, a développé une adhérence particulièrement étroite à l'esprit des lieux. Ce n'était pas gagné. Sylvestre était certes meilleur technicien que je ne le serai jamais, mais il hésitait encore à rompre les rangs d'Alain Ducasse, son précédent employeur : la cuisine qu'il pratiquait était trop efficace, trop actuelle à mes yeux, pas assez atemporelle. » Il lui a fallu se défaire d'un art sophistiqué mais impersonnel, comme ces sourires commerciaux qui ne sont pas spécialement adressés. Puis interroger le Sphinx Charial, élucider l'énigme, et entrer dans sa thébaïde en Œdipe roi. A présent, la brigade est suffisamment confiante pour passer la basse saison dans son palais d'hiver, à l'hôtel Strato de Courchevel.

Trait d'union générationnel

Sa cuisine repose sur des produits bien cernés qui s'équilibrent sans s'annuler, comme une mer capable de submerger, mais contenue par son propre reflux : cette faiblesse nichée au creux de la force élémentaire qui est la source des vagues... Elle comble à défaut de saturer, en infusant de la grâce dans les moindres épluchures : croustillant de tourteau avec un œuf enchâssé à cœur, qui éclate au premier coup de fourchette pour mettre le plat en mouvement ; rouget désarêté à la pince à épiler, farci en portefeuille et enveloppé de fins rubans de pomme de terre avec un soin pharaonique. Quant aux desserts du frère cadet de Sylvestre, Jonathan Wahid, ils parviennent à aborder les grands classiques pâtissiers comme un rivage inconnu. N'est-ce pas le privilège des vrais narrateurs, que de faire découvrir à leur audience une histoire qu'elle connaît déjà par cœur ? Il existe une recette de Raymond Thuilier encore présente à la carte de l'Oustaù : son agneau de lait en croûte qui, serti en médaillon, semble léviter dans de la pâte d'olive et de champignon. C'est un trait d'union générationnel, une sorte d'animal-totem dont Jean-André Charial se rappelle s'être toujours régalé : sa reconnaissance du ventre. « Il n'est réalisable qu'avec des agneaux non sevrés, disponibles uniquement de décembre à juin. En effet, l'extrême tendreté de cette viande lui permet de se fondre dans une confiture de tapenade et de duxelles, qui n'est structurée que par sa housse de pâte feuilletée. »

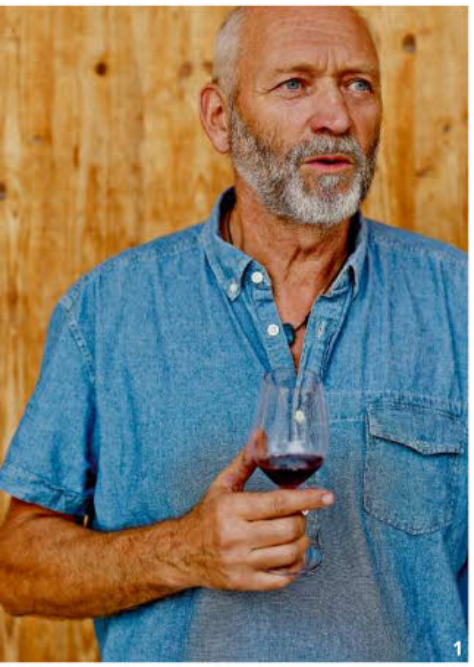
Adresses et sites p. 168

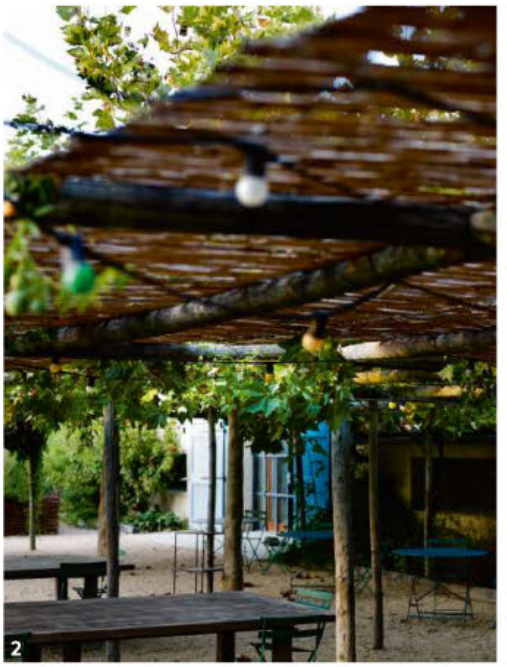
PHOTOS **JEAN-CLAUDE AMIEL** RÉALISATION **SANDRINE GIACOBETTI** TEXTE **JULIEN BOURÉ**

COMPLÉMENT VIDÉO

Les bouches du Rhône

Armand Arnal, le chef de La Chassagnette, nous a fait tourner dans son petit bout de Provence comme une boule à facettes. De la Camargue aux Alpilles, entre Arles et Saint-Rémy-de-Provence, le Midi montre vraiment ce qu'il a dans le ventre. Et vous laisse comme un goût de mistral gagnant.


1


2

Saint-Rémy est bourgeoise, autant qu'Arles est bohème.

À en croire le poète Mistral, la Provence chante, le Languedoc combat. Le dernier chantre de la langue provençale a vécu où il avait vu le jour, et s'est éteint où il avait vécu, dans un village exemplaire des faubourgs de Saint-Rémy-de-Provence. C'est dire s'il parlait en connaisseur des deux hémisphères de l'Occitanie : la césure du Rhône entre les Alpilles et la Camargue délimite nettement les deux régions mentales de ce monde bipolaire. D'un côté, les hauteurs minérales de Saint-Rémy-de-Provence, avec ses platanes d'alignement voûtés au-dessus de la chaussée comme des nefs gothiques, ses oliveraies cagneuses, ses vignobles séculaires et ses pâtres arcadiens. De l'autre, la virilité taurine, les rizières et la torpeur humide qui couve sous les gazes des moustiquaires... Arles comme une chair pulpeuse où se développent des pourritures nobles. Une Nouvelle-Orléans à l'accent méridional, dont les marais de Camargue seraient en quelque sorte le Bayou : ici-bas, la vigne fournit moins un cache-sexe que des débordements orgiaques. Elle appelle l'ivresse plutôt que le recueillement. Au fond, Saint-Rémy est bourgeoise, autant qu'Arles est bohème. L'une est le nombril, l'autre le ventre. Mais plus que complémentaires, elles sont indivisibles. Elles s'articulent comme dans la vie de Van Gogh qui, métamorphosé en pendulaire professeur tournesols pendant son séjour arlésien, devint le grand fauve en cage de Saint-Rémy-de-Provence.

Microclimat. L'une comme l'autre, elles hébergent cette étonnante concentration de bonnes auberges qui font de leur pays de cocagne la métropole culinaire ignorée du Midi, à deux pas d'une Côte d'Azur en voie de désertification gastronomique. Leurs terroirs regorgent de grands crus caractériels, à l'instar de la cuvée Amethyste de Dominique Hauvette, véritable bio-dynamo des Baux-de-Provence et experte en mécanique des fluides, ou les vins de pays du domaine de Trévallon, délibérément déchus de leur appellation prestigieuse, mais délicieux comme la chute des anges rebelles... Signe supplémentaire de la clémence de ce microclimat culturel, la présence d'une importante communauté gitane en Camargue, dont les coreligionnaires de toute l'Europe se rendent en pèlerinage aux Saintes-Maries-de-la-Mer pour y honorer leur vierge noire. Arles offre un champ d'expression inédit à ces ménestrels, qui font depuis toujours profession de combler le vide qu'ailleurs la société contemporaine a peu à peu colmaté, jusqu'à leur boucher l'horizon. Il faut voir dans le métro parisien les chansonniers manouches transformés en homme-orchestre pour courir après les passants qui n'ont plus le temps de s'arrêter, et lutter contre les baladeurs mp3 avec un piano à bretelles ou un orgue de barbarie. Les Gipsy Kings n'ont-ils pas poussé leurs premiers cris dans les bouches du Rhône ? N'est-ce pas encore là que le Sétois aux mains d'argent a entamé sa carrière, lui dont un arrière-petit-fils prodigieux faisait encore rouler dimanche dernier Chez Bob, comme une aurore ses doigts de rose à la vitesse du son ?

ARLES

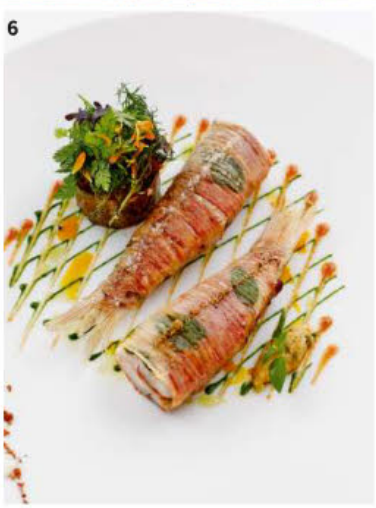
En réhabilitant le parc désaffecté des ateliers SNCF pour y encastrer un complexe culturel de six hectares qui ne serait ni une nécropole romaine, ni un énième mémorial à Vincent Van Gogh, la belle oubliée du nouveau tracé Paris-Marseille s'est elle-même remise sur rails. Point d'orgue de ce projet pharaonique intégralement financé par la mécène Maja Hoffmann (héritière des laboratoires Roche et propriétaire de l'hôtel du Cloître), une tour contorsionniste de cinquante-six mètres conforme aux précédentes œuvres de Frank Gehry précisera bientôt la physionomie arlésienne, tout comme le même architecte l'a fait à Bilbao avec son musée Guggenheim. Cet ambitieux ravalement serait-il seulement une exorbitante coquetterie, qu'il mériterait déjà le détour. En réalité, il explicite la mutation spontanée d'une cité débordante d'inspiration.

3

4

5

6



La césure du Rhône entre les Alpilles et la Camargue...

1. Le vigneron alsacien Marc Kreydenweiss.
2. Sous la tonnelle de La Chassagnette.
3. L'hôtel Nord-Pinus, emblématique.
4. Dans les parcs à moules d'Eric Ribeiro.
5. Au pied des Alpilles, les oliviers du Castelas.
6. Le rouget à l'Oustaù de Baumanière (cf. « La Madeleine du Chef »).

A table !

La restauration arlésienne est clairement issue de la diversité bistrotière. **Le Gibolin** sème des plaisirs coupables dans un climat très consentant, non sans veiller à la précision chirurgicale de ses salades de queues de bœuf, de ses travers de porc laqués au caramel et de son steak tartare escorté de frites à peine sorties du bain, qui croustillent comme des churros.
➔ **13, rue des Porcelet, 04 88 65 43 14.**

Le Galoubet manie aussi bien la sensualité de l'onglet de bœuf aux morilles que l'espièglerie d'un saisissant risotto de pâtes assorti d'un carpaccio de filet mignon, et d'une sorte de bisque de champignons.
➔ **18, rue du Docteur Fanton, 04 90 93 18 11.**

L'Autruche abrite un chef venu de l'écurie de l'Oustaù de Baumanière (voir rubrique « madeleine »). Il s'adresse à des appétits sélectifs dans une belle impasse incisée par les lames des jalousies, mais préfère encore la poésie vulgaire au latin de cuisine. On admire l'aplomb opportuniste de ses langoustines à la pulpe d'orange, de son tartare de bœuf haché minute au couteau et poêlé à la Rossini avec un peu de fois gras frais, ou encore du dos de cabillaud rôti à la perfection et servi dans son fumet réduit qu'oxygène une émulsion marinière.
➔ **5, rue Dulau, 04 90 49 73 63.**

L'Ouvre-boîte, que vous trouverez renversé sur la terrasse de l'hôtel du Cloître, est galvanisé par Alexandre Arnal, le frère du chef de La Chassagnette (voir ci-dessous), improvise dans un comestible parfaitement cosmétique des tapas aussi pointues que les talons aiguilles des guapas d'Almodóvar. Le mot d'ordre : du bon gras animal (jambons ibériques, sardines affinées en conserve...) éperonné par un choc acidulé et végétal, s'exprimait magistralement dans une émulsion de brandade de morue sans pomme de terre, presque aussi légère que des œufs en neige, et des gyozas de canard aux oignons confits, relevés de pickles de carottes et de céleri confits dans du vin de riz doux.
➔ **18, rue du Cloître, 06 32 41 60 58, chassagnette.fr**

Au marché

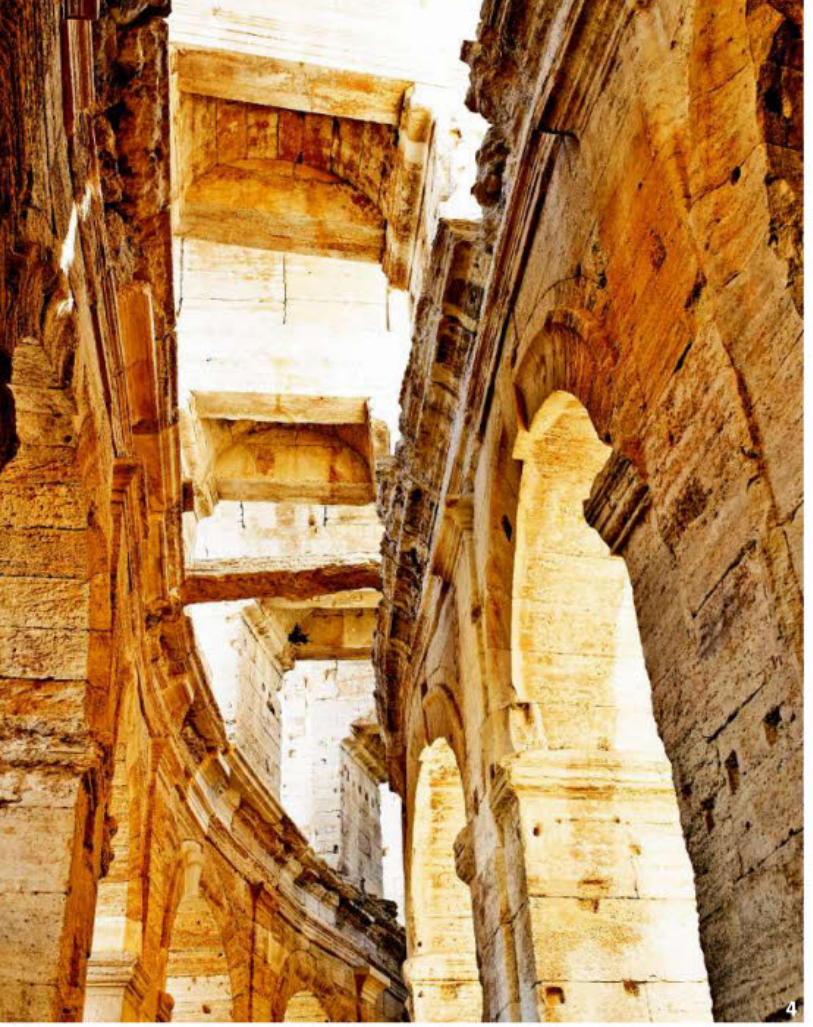
Boulevard des Lices le samedi matin, et boulevard Emile-Combes le mercredi matin.
Les acteurs de la gastronomie locale confluent chaque samedi matin vers le marché de producteurs d'Arles, dont l'achalandage justifie à lui seul une incommode mais nécessaire fermeture du centre-ville à la circulation. Commencez par les **coquillages d'Eric et Julien Ribeiro**, éleveurs de moules au large de la Camargue, et chasseurs-cueilleurs de violets de roches extraits au couteau, de telines, d'oursins et de palourdes sauvages. Les **agneaux de Manu Lafaye** sont à deux travées de là, élevés entre Saint-Gilles (Gard) et les alpages savoyards par un enfant d'horticulteur passionné de brebis. Devenu berger sur le tard, il approvisionne désormais le chef de La Chassagnette Armand Arnal, que séduit la surprenante délicatesse de ces muscles rouges en pleine santé, loin des agneaux blancs anémiés à force de végéter sous leur mère. Juste devant le vieux manège, **Robert Bon** vante les mérites du riz camarguais en le faisant déguster gratuitement avec l'appui de La Chassagnette. Il laisse entendre entre ses moustaches zoroastriennes que les digues bâties par Napoléon III pour contenir les crues du Rhône empêchèrent brusquement celui-ci d'adoucir la Camargue. Sans l'irrigation inhérente aux rizières, ces marais deviendraient un désert de sel. Outre l'intérêt strictement paysager du riz rond camarguais, ce contexte de culture hostile l'incite à développer un sacré tempérament gustatif. Une fois rassasié de cet étalage agricole, prenez la tangente jusqu'à la charcuterie

1

2

3

1. Les violets de roches d'Eric et Julien Ribeiro.
2. Dans les travées du plus beau marché de Provence occidentale.
3. Céline Arribart, la tête chercheuse du Galoubet.
4. Arles s'est toujours passionnée pour le pain et les jeux.
5. Alexandre Arnal en son Ouvre-boîte, lumineux hors-d'œuvre de la restauration arlésienne.



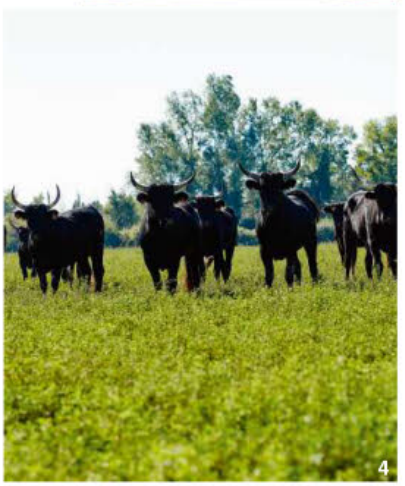
4

5

L'Ouvre-boîte que vous trouverez renversé sur la terrasse de l'Hôtel du Cloître.

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS, EMBEURRÉE DE CHOU VERT (4 pers.)
Recette du Gibolin
Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn > Cuisson : 4 h

Faites fondre **150 g de sucre en poudre** dans une casserole à sec sur feu doux. • Lorsque le mélange devient mousseux et doré, versez **25 cl de bouillon de volaille (1 cube)** en faisant attention aux éclaboussures. Ajoutez **1 bâton de citronnelle**, **1 noix de gingembre frais râpé**, **4 carottes** en rondelles, **le zeste de 1 citron non traité**, **1 c. à café de coriandre en grain** moulue et **1 c. à café de sauce de soja**. Faites réduire l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un caramel onctueux. • **Préparez la viande :** pochez **1,2 kg de travers de porc frais** environ 2 h 30 mn dans une grande marmite d'eau salée avec **1 poireau**, **1 branche de céleri**, **3 oignons blancs** et **3 gousses d'ail** épluchés, **1 bouquet de persil plat**. • Quand la viande est cuite, détaillez le travers sur deux côtes, placez-le dans un plat et laquez-le sur toutes les faces avec le caramel. • Glissez le plat dans un four à th. 5/150° et laquez-le toutes les 15 mn pendant 1 h 30 mn • Epluchez et ôtez les premières feuilles de **1 chou vert** pour ne garder que les plus tendres. • Pochez-les dans une eau à ébullition très salée, et laissez étuver dans un peu de beurre sur feu doux pendant 30 mn. • Rectifiez l'assaisonnement. Disposez le chou dans 4 assiettes, placez le travers de porc laqué par-dessus et arrosez d'un peu de réduction du jus de cuisson.



1. Concert de guitare manouche Chez Bob.
2. Dans le lobby pas tout à fait monacal de l'Hôtel du Cloître.
3 & 4. La braisée de joues de taureau à la sauvagine, spécialité de L'Estrambord.

CÉLERI-RAVE AUX POMMES
(4 pers.)
Recette de La Chassagnette
Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 10 mn
Cuisson : 30-35 mn

Préchauffez le four sur th. 5-6/160°. •Pelez **1 petit céleri-rave**, lavez et séchez **4 pommes à chair ferme** (type Golden, Pink Lady), retirez le trognon à l'aide d'un vide-pomme. •Coupez des rondelles de pommes et de céleri de 2 cm d'épaisseur. •Dans un plat allant au four, reconstituez la forme des pommes en alternant des rondelles de pommes et de céleri entre lesquelles vous étalerez **1 c. à café de confiture de tomate** ou **de gelée de groseille**. Parsemez quelques petites noisettes de beurre (80 g). •Fendez **1 gousse de vanille** en deux, déposez-la dans le plat, enfournez et laissez compoter 30-35 mn en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson ou jusqu'à ce que les « pommes » soient cuites à cœur.
À TABLE *Vous pouvez cuire les « pommes » sur une tranche de brioche ou de pain de mie un peu rassis.*

Chez Mère-Grand. Chez Mère-Grand qui connaît ses classiques sur le bout des doigts : terrine de poulet au citron, pâté de foie à l'ancienne, poitrine roulée, sans oublier les spécialités de taureau (en fait une race locale à chair maigre, qui inclut sans distinction le bœuf coupé, la vache et le reproducteur) comme les saucissettes et la gardiane...
→ 14, rue du Président Wilson, 04 90 96 16 95.

Et pour dormir

L'Hôtel du Cloître. La protectrice des arts Maja Hoffmann s'est offert là un joli showroom de cette Arles brillante et décomplexée qu'elle appelle de ses vœux. Décorée par la célèbre ensemblière India Mahdavi, qui a dépensé sans compter le numéraire de sa richissime bailleresse, cette ancienne dépendance abbatiale tend vers la déco plus que vers le décor, en dépoussiérant le phantasme d'un grand sud monolithique : moucharabiehs en osier tressé, lierre armoriant les panneaux de moustiquaires, baignoires profondes comme des cuviers et fauteuils de rotin vernissé se désarticulent avec un détachement de cadavre exquis.
→18, rue du Cloître, 04 88 09 10 00, hotel-cloitre.com, à partir de 90 € la double.

Le Nord-Pinus. Gouverné par la petite-fille de Jules Verne, l'esprit de cet établissement sans âge dramatise la fraîcheur du carrelage mosaïque, les ombres damasquinées, le colimaçon en fer forgé, les fauteuils parcheminés et les anciennes affiches de corrida aussi grandes que des retables. Demandez à visiter la 30 tout en niveaux, où rien ne semble ultérieur aux années soixante.
→ 14, place du Forum, 04 90 93 44 44, nord-pinus.com, à partir de 160 €.

LA CAMARGUE

Où manger

La Chassagnette. Ce boulingrin dans un marécage a domestiqué trois hectares de delta du Rhône pour assurer son indépendance alimentaire. Le chef Armand Arnal, un de ces polytechniciens de la gastronomie sortis gradés des brigades d'Alain Ducasse, s'est retiré sous la tonnelle de cette oasis pour en croquer les paysages gustatifs, sans tomber dans le travers de l'improvisation échevelée, ou du serveur mal rasé qui s'accroupit d'un air pédagogique pour expliquer son menu à des clients soi-disant obtus. D'emblée, une hôtesse enjouée au regard triste, comme l'héroïne d'un

tango, vous met dans les pas de ce cuisinier enclin à explorer des pistes aussi profondes que les sentiers de Camargue (comme ses accords mets-sakés, dont l'exotisme a certes toute sa place dans cet environnement rizicole).
➔ Route du Sambuc, 04 90 97 26 96, chassagnette.fr

L'Estrambord. Un peu plus loin dans la même direction, ce café antédiluvien héberge un routier extrémiste du circuit court (anguilles et crevettes roses de l'étang de Vaccarès, légumes de La Chassagnette...), qui ne s'anime qu'au déjeuner pour régaler les aficionados et les garçons vachers de tellines à l'aïoli, de daurade au vin blanc, de daube d'agneau de pays au Garlaban, ou de joues de taureau braisées à la sauvagine, sa spécialité. Sans parler de sa carbonade de paleron de taureau cuit à la bière de riz rouge, de ses pieds-paquets dominicaux, de sa bouillabaisse sur commande, de ses crèmes brûlées à la lavande, et de son millefeuille au mètre...
➔ 7, rue de l'Ecole du Sambuc, 04 90 97 20 10, lestrambord.fr

Chez Bob est un ancien repaire de chasseurs métamorphosé en guinguette lacustre au menu inamovible : anchoïade maison, charcuteries ibériques et grillades de côtes de taureau camarguais avec des grenailles à la graisse de canard... Il faut voir l'effervescence des flûtes de champagne, la collection de réclames taurines suspendue au plafond et les concerts de guitare manouche électriser chaque dimanche la notabilité locale dans son entre soi.
➔ Route Sambuc Villeneuve, 0490970029, restaurantbob.fr

LES ALPILLES

Où manger

Le Mas de l'Amarine est probablement la meilleure affaire de Saint-Rémy-de-Provence. Ce vieux mas provençal abrite des chambres d'hôtes pourvues comme des suites hôtelières et une table recherchée, avec un chef en or et sa brigade de choc. Il y a la cuisine occasionnelle dans l'âtre (poulardes truffées à Noël, cochon de lait à la broche, agneau pascal), la carte qui change tous les jours (un spectaculaire veau fumé au feu de garrigue sous sa cloche de verre, un pagre en portefeuille, des œufs cocotte aux ris de veau), le brunch programmé le 1er janvier sur la terrasse, à l'abri du mistral...
➔ Ancienne Voie Aurélia, Saint-Rémy-de-Provence, 04 90 94 47 82, mas-amarine.com

Le Bistrot du Paradou, refuse par principe de dresser sa terrasse pagnolesque, assuré que le monde entier, le grand, le demi, l'ancien et le nouveau, se presse chez lui pour sa tête de veau à la sauce gribiche, ses saucissons pistachés à la lyonnaise, et sa cuisine d'auberge à gros madriers pleine de saveurs délicatement ciselées.
➔ 57, avenue de la Vallée des Baux, Le Paradou, 04 90 54 32 70.
Pour les deux adresses suivantes, voir notre rubrique « La Madeleine du Chef ».

La Place
➔ 65, avenue de la Vallée des Baux, à Maussane-les-Alpilles, 04 90 54 23 31, restaurant-laplace.fr

La Cabro d'or
➔ Mas Carita, aux Baux-de-Provence, 04 90 54 33 21, lacabrodor.com

Producteurs

Confiseur Lilamand. Il n'existe quasiment plus de confiseurs en France. Ce métier très absorbant se porte à merveille dans cette maison qui prépare les calissons, et glace n'importe quel fruit à la demande...
➔ 5, avenue Albert Schweitzer, Saint-Rémy-de-Provence, 04 90 92 11 08, confiserie-lilamand.com

Domaine Marc Kreydenweiss. Après quarante millésimes de bons et loyaux services, ce vigneron alsacien a laissé son fils à la tête d'un domaine familial vieux de quatre siècles, mais précurseurs en culture biodynamique. Emancipé de cet héritage séculaire, il a trouvé dans le Far West viticole du Languedoc un jardin tapissé de galets, dont il s'est avéré que la teneur de chacun était unique. Cette immense variété minérale faisait écho à celle de ses grès, de ses schistes gris du Précambrien, aux cinq géologies distinctes de ses terres ancestrales. Conquis, il introduit des cépages alsaciens (riesling, muscat, pinot gris et gewurztraminer) tout en ménageant les variétés autochtones comme le viognier, le vermentino, le carignan, le grenache et surtout le mourvèdre (avec son bouquet aromatique tout en retenue, mais subtil, perméable au message du sol). Au lieu des vins techniques qui se donnent à la première gorgée, il vise les grands crus qui ne commencent à s'ouvrir qu'au deuxième verre. Ses cuvées sont à la fois complexes et désaltérantes, loin des vins à la mode qui après plusieurs canons donnent envie de commander une bière. La cuvée Perrière combine quatre cépages dont les typicités se neutralisent au bénéfice de l'expression pure du terroir.
Quant à la Cuvée Ka, issue d'un clos de carignans centenaires, elle garde toute sa jeunesse sept ans après sa mise en bouteille, là où les

1. La Place à Maussane, dépendance bistrotière de l'Oustaù de Baumanière.
2. Un avant-goût du Paradou.
3. Bernard Coloma, la force tranquille de l'Amarine.
4. La Camargue éternelle chez Bob.

Chez Bob est un ancien repaire de chasseurs métamorphosé.

MILLEFEUILLE DE PAGRE AU FENOUIL CONFIT (4 pers.)
Recette du Mas de l'Amarine
Plat > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 4-6 mn

Ecaillez et videz **4 pagres de Méditerranée** (250 à 300 g), levez les filets en les gardant attachés par la queue. Coupez l'arête avec une paire de ciseaux, puis ôtez les arêtes de chaque filet à la pince. • Emincez **1 gros fenouil** et **2 branches de céleri**, poêlez-les à feu vif quelques minutes avec **2 c. à soupe d'huile d'olive**, déglacez avec **le jus de ½ citron** et **le zeste de ½ orange**. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Garnissez les pagres avec la préparation et **4 pétales de tomates confites** coupés en lanières. Maintenez avec un lien de raphia. • Disposez-les sur une plaque de four avec papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive. Enfournez 4 à 6 mn • **Préparez la sauce :** faites chauffer **20 cl de soupe de poissons** dans une casserole avec **le jus de 1 orange non traitée** et montez-la avec **2 c. à soupe de rouille** au mixeur plongeur. Disposez le pagre au milieu de chaque l'assiette, mettez un cordon de sauce autour et servez.

Pure expression d'élégance

Le Crémant d'Alsace offre un bouquet exceptionnel et une délicate effervescence. Il invite chacun à cultiver l'art de partager les bons moments.

VinsAlsace.com

Crémant d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

vins régionaux en supportent rarement plus de quatre. Il n'est pas ostentatoire mais profond, vertical, et explosif, comme s'il ouvrait une galerie à la dynamite pour suivre un filon.
→ 701, chemin des Perrières, Manduel, 04 66 20 60 09, kreydenweiss.com

Chocolatier Joël Durand. C'est l'un des meilleurs artisans français, qui pousse la précision jusqu'à composer ses propres tablettes à quatre mains avec le couverturier Valrhona. Au-delà d'une nette prédilection accordée aux saveurs régionales (amandes, olives noires, herbes de Provence, lavande...), ainsi qu'aux agrumes et aux miels de Corse, on sent que le cacao s'inhibe dans chaque bonbon pour servir de révélateur, de marchepied à une composition fulminante. Il fait corps, comme la peau adhère à un organisme vivant.
→ 3, bd Victor Hugo, Saint-Rémy-de-Provence, 04 90 92 38 25, chocolat-durand.com

Moulin à huile du Castelas. Ancien ingénieur en électronique de précision, Jean-Benoît Hugues s'est pris de passion pour la culture de l'olivier : un arbre face auquel la science doit reconnaître son impuissance. Il a d'abord éliminé l'usage folklorique de la meule de pierre et des pressoirs en bois, alléguant que les vignerons ne foulent plus le raisin de cuve avec les pieds. D'après lui, l'extraction à l'ancienne de l'huile d'olive est imparfaite, car son manque de précision s'interpose entre la netteté du jus de fruit et le palais, en important des goûts parasites. Ce moulin très technique extrait des huiles dotées de la verdeur d'une belle italienne, avec moins d'exubérance, mais davantage de persistance en bouche. C'est un accompagnement qui n'inhibera pas l'étoffe délicate de légumes ou d'un poisson, plus qu'un assaisonnement capable de couvrir la voix blanche d'une salade. Après avoir épuré le mécanisme de l'extraction, Jean-Benoît Hugues a fait l'inventaire des « défauts » qu'il avait évacués. Le moulinier a identifié un parfum de « fruité noir » issu de la fermentation des olives pressées trop longtemps après leur récolte. Il est parvenu à domestiquer ce goût de tapenade qu'affectionnaient les anciens, comme certains vignerons admettent un développement maîtrisé de la pourriture noble sur la treille pour rendre leur vin liquoreux. La recette est certes plus épineuse que celle d'un « fruité vert », parce qu'il s'agit d'encourager une anomalie qui peut à tout moment basculer. A vous de choisir entre la beauté idéale et une perversion tentatrice.
→ Mas de l'Olivier, aux Baux-de-Provence, 04 90 54 50 86, castelas.com

1

2

3

On sent que le cacao s'inhibe dans chaque bonbon pour servir de révélateur.

GIGOT À L'ANCHOÏADE (6 pers.)
Comme à La Chassagnette
Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30-35 mn > Repos : 2-3 h

Préparez l'anchoïade : dans une petite casserole, réunissez **100 g de filets d'anchois à l'huile**, **1 gousse d'ail** pelée et dégermée, **1 branche de sarriette** (ou de romarin), **2 branches de thym**, **5 cl d'huile d'olive** et faites-les chauffer à feu très doux. • Retirez le thym et la sarriette et disposez le reste dans le bol d'un petit mixeur. Mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. • Préparez **1 gigot de 1,5 kg** en retirant le gras de la viande de façon à ce que la chair soit à vif. • Pommadez le gigot sur toutes les faces avec l'anchoïade et laissez-le reposer 2-3 h à température ambiante. • Préchauffez le four sur th. 8-9/240°. Enfournez pendant 25-30 mn selon le poids du gigot et arrosez-le régulièrement avec un mélange d'eau chaude et de jus de cuisson. Servez avec une poêlée de légumes racines.

1. L'Oustaù de Baumanière. **2.** L'esprit de clocher sur la place de Maussanne. **3.** Joël Durand, maître-chocolatier à Saint-Rémy-de-Provence.

TBWA\PARIS

MICRO PRIX TGV
VOYAGEZ À PRIX PREM'S* TOUTE L'ANNÉE.

RÉSERVEZ 3 MOIS À L'AVANCE VOS BILLETS PREM'S.

Plus vous vous y prenez tôt, mieux c'est ! En réservant 90 jours à l'avance, bénéficiez de places à petits prix avec TGV.

Exemples de prix aller simple en 2de classe :

DÈS 20€* | STRASBOURG < > NÎMES
NANCY < > TOULON

DÈS 25€* | PARIS < > AVIGNON
PARIS < > MARSEILLE

PARTEZ EN WEEK-END OU EN VACANCES AVEC LES TGV 100% PREM'S.

Tous les week-ends du jeudi au lundi soir et pendant les vacances scolaires en heures creuses, voyagez à bord de ces TGV 100% Prem's où toutes les places en 1re et en 2de classe sont disponibles à prix Prem's.

Exemples de prix aller simple en 2de classe :

DÈS 20€* | STRASBOURG < > MARSEILLE
PARIS < > BORDEAUX

DÈS 25€* | MARSEILLE < > PARIS
PARIS < > AVIGNON

OFFREZ-VOUS UN ALLER-RETOUR À PRIX PREM'S DANS LA JOURNÉE DU SAMEDI.

Profitez des Samedis de TGV et partez à 1h ou 2h de chez vous pour découvrir une région, voir une exposition ou pour rendre visite à votre famille et vos amis. Billets aller-retour de 30€* à 50€* selon les destinations, valables pour des voyages aller-retour dans la journée du samedi.

Exemples de prix aller simple en 2de classe :

DÈS 30€* | LYON < > NÎMES
LYON < > AVIGNON

DÈS 40€* | LYON < > MARSEILLE
AIX-EN-PROVENCE < > LYON

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR SNCF.COM

*Prix Prem's à partir de, valable pour une personne, en 2de classe sur une sélection de destinations en France, certains jours et dans certains trains, non cumulable avec toute autre promotion en cours. Billets non échangeables et non remboursables. En vente en gares, boutiques SNCF, par téléphone au 3635 (0,34€ TTC/min, hors surcoût éventuel) ou auprès des agences de voyages agréées SNCF. Retrouvez l'ensemble des conditions particulières de chaque offre dans votre point de vente habituel ou sur SNCF.com

TGV® est une marque déposée de SNCF. Tous droits de reproduction réservés.
SNCF - 2 place aux Étoiles - C.S. 70001 - 93633 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX - R.C.S. BOBIGNY B 552 049 447

les ateliers ELLE à table

ÉVÉNEMENT

RENDEZ-VOUS GOURMAND

ECOLE LENÔTRE PARIS

PARTICIPEZ AUX ATELIERS ELLE À TABLE À L'ÉCOLE LENÔTRE

Amateurs gourmands de pâtisserie et de cuisine,
découvrez nos cours sur **www.lenotre.com**

PRÉPAREZ LES FÊTES !

Venez apprendre à cuisiner le *menu chic et original*
de l'atelier ELLE à table à l'École Lenôtre.

Foie gras de Canard aux épices douces,
compotée de pamplemousse et pommes Granny Smith en Mikado

Suprême de Volaille farcie aux boudins noirs,
marrons confits au jus

Bûche Chocolat croustillante
aux éclats d'orange et noisettes caramélisées

OFFREZ UN COURS AVEC LA CARTE CADEAU LENÔTRE

INSCRIVEZ-VOUS VITE

www.lenotre.com - Contact : 0 811 656 656* - ecole@lenotre.fr
Pavillon Élysée Lenôtre : 10, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris
Lenôtre Paris Porte de Vincennes : 22, avenue de la Porte de Vincennes - 75012 Paris
Lenôtre Parly 2 : Centre commercial - 78150 Le Chesnay

*Prix d'un appel local

preview, © Cyril Lazet Fotolia, Getty Images. Organisation SAFI, filiale des Ateliers d'Art de France et de Reed Expositions France

ELLE LA BOUTIQUE
www.boutique.elle.fr

Coffret de 6 ASSIETTES À DESSERT « LES PARISIENNES »

une création la chaise longue

Naturellement sophistiquées, Les Parisiennes déclinent leur style incomparable sur six scénettes ancrées dans des lieux emblématiques de la capitale : La tour Eiffel, le Louvre, Montmartre, l'Arc de Triomphe, le quartier du Panthéon et la Sorbonne.

Une idée cadeau très parisienne dessinée par Eloïse pour la chaise longue à s'offrir ou offrir aux amoureux de Paris.

En véritable porcelaine blanche, les assiettes passent au lave-vaiselle et au micro-ondes.

Ø 21 cm. Livrées dans une belle boîte ronde coffret cadeau.

Coffret de 6 assiettes à dessert « les Parisiennes »
01W000773 32,90 €

la chaise longue

Design graphique : de stijl - Photos non contractuelles

2 FAÇONS DE COMMANDER

TÉLÉPHONE : du lundi au vendredi de 8h à 19h30 et le samedi de 9h à 17h N° Indigo 0 825 888 624 0,15 € TTC/MIN **DE L'ETRANGER :** +33 3 44 80 05 73 - Paiement par CB uniquement.
COURRIER : Bon à retourner avec votre règlement à : Boutique ELLE à Table, Dépôt Bingo, Parc d'activités de la Belle Assise, 60480 OURCEL - MAISON

BON DE COMMANDE

Plus besoin de N° de client, votre adresse mail suffit :

E-mail : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Tél : _____

☐ Oui, je désire profiter de l'offre ELLE-PASSIONS et je commande :

Produit	Références	Quantité	Coloris	Prix unitaire	Prix total
Coffret 6 assiettes à dessert	01W000773			32,90 €	€
Frais d'envoi (Dom-Tom et étranger - frais d'envoi sur demande)					+7,50 €
Frais de port offerts à partir de 100 €					0 €
	Total en euros				€

code page : LAT91

Offre valable jusqu'au 31/01/2014, livraison France Métropolitaine par Colissimo ou Point Relais. Offre non cumulable avec d'autres promotions en cours. Livraison sous 8 jours pour les articles en stock.

Je joins mon règlement *(libellé à l'ordre de Lagardère Active Webco)* :

☐ Chèque bancaire ☐ CB

N° CB : _____

Date de validité : _____

Clé de contrôle : _____
(3 chiffres au dos de la CB)

Signature :

NOUVEAU : PASSEZ VOTRE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE AVANT 10H ET FAITES-VOUS LIVRER DANS LE RELAIS KIALA PRÈS DE CHEZ VOUS SOUS 24H 48H (DÉLAIS EN JOURS OUVRÉS HORS DIMANCHE ET LUNDI).

Kiala

Afin de mieux vous connaître : Etes-vous abonné(e) ☐ oui ☐ non

Date de naissance : _____

Siège social : Lagardère Active Webco, 21/23 avenue Gaston Monmousseau, 93240 Stains. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition écrite de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (Loi du 06.01.1978). Vous disposez d'un droit de rétractation de 7 jours à réception de la marchandise, sauf dans les cas où cette obligation n'est pas applicable.

Charte Qualité fevad

RONAN BY CLINET

LE GRAND VIN DE BORDEAUX FAIT PAR CHÂTEAU CLINET.

RR

WWW.RONANBYCLINET.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE , A CONSOMMER AVEC MODERATION

1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

OÙ LE PLAISIR EST LA SEULE MESURE

Philipponnat élabore une gamme de champagnes qui sont avant tout des vins. L'intensité du Pinot Noir, leur fraîcheur et leur minéralité leur permettent de s'associer parfaitement à la gastronomie, pour un plaisir partagé. **www.philipponnat.com**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

sowine

Pour intégrer votre publicité dans cette rubrique, contactez Sylvia Coste chez Lagardère Métropoles (Modulis) au 01 41 34 80 01

Toutes les générations de gourmands
et de gourmets vous le diront,
le piano Lacanche est une valeur sûre pour
préserver le patrimoine culinaire de la famille.
Chez Lacanche, chaque fourneau est travaillé
comme une pièce unique
et personnalisé selon vos besoins. Choisisssez
parmi les multiples combinaisons de tables
de cuisson et de fours, préférez la qualité
de l'émail à l'ancienne réalisé dans nos ateliers,
optez pour l'une des 24 teintes exclusives
de la palette Lacanche, appréciez
la précision des finitions faites à la main
par nos maîtres artisans: votre piano
est une création qui fait partie de la famille.

LACANCHE
Fourneaux de France

LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.
ASC. Lacanche - 21230 Lacanche.
Tél. 03 80 90 35 00 - Fax 03 80 84 24 92
www.lacanche.fr

Pour intégrer votre publicité dans cette rubrique, contactez Sylvia Coste chez Lagardère Métropoles (Modulis) au 01 41 34 80 01

FOCLY

Restaurant gastronomique Chinois et Thaïlandais

A deux pas de la Porte Maillot et du bois de Boulogne, dans un espace raffiné, Suyfat LU et son équipe vous invitent à découvrir une cuisine chinoise traditionnelle et inventive toute en fraicheur et en saveur. Tous nos plats sont préparés à la commande et cuisinés principalement au wok afin de conserver toute la saveur et l'authenticité des produits... Ravioles fraiches, poulet fermier, filet de bœuf, plats végétariens à base de légumes chinois et tofu, soupes de mangues fraiches au lait de coco et tapioca, perles de coco maison vapeur... Pour un repas d'affaires ou une réunion de famille, des salons privatifs avec des tables espacées sont à votre disposition. La réservation est conseillée.

79 avenue Charles de Gaulle - 92200 Neuilly sur Seine
Tél : 01 46 24 43 36 - Fax : 01 46 24 70 58 -
Email : contact@focly.fr - www.focly.fr - Métro : « Les Sablons »
Fermeture fin d'année du Lundi 23/12
au Dimanche 29/12/2013

Pour intégrer votre publicité dans cette rubrique, contactez Sylvia Coste chez Lagardère Métropoles (Modulis) au 01 41 34 80 01

ARNAUD LARHER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

www.arnaud-larher.com

Relais Desserts

Vainqueur des
Awards du chocolat 2013
5 tablettes décernées

Club des Croqueurs de Chocolat

93, rue de Seine - PARIS 75006 - Tél. +33 (0)1 43 29 38 15
53, rue Caulaincourt - PARIS 75018 - Tél. +33 (0)1 42 57 68 08
57, rue Damrémont - PARIS 75018 - Tél. +33 (0)1 42 55 57 97

Les grands crus
s'invitent
à votre table
en un clic

Spécialiste des grands crus
de Bordeaux, de Bourgogne,
de la Vallée de la Loire,
de la Vallée du Rhône
et de la Champagne.

**Découvrez notre sélection
de grands vins, spiritueux
et accessoires.**

Boutique en ligne sur
www.maisonlaurendeau.fr

MAISON LAURENDEAU
La Passion de l'Excellence

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Com' sur un nuage

*L'Hôtel **Saint James Albany** pense
à vous gâter pour cette fin d'année!*

*Remise de 15% sur votre Addition pour tout Dîner
au Restaurant 202 Rivoli jusqu'à la fin de l'année!*
Offre non valable sur les dates du 24 et 31 décembre 2013
*Mentionnez le Code **Elle au 202** lors de votre Réservation*

202 RIVOLI
BAR RESTAURANT

*Venez célébrer la Saint Sylvestre avec notre Menu Gourmand,
à partir de 75 € par personne!*

SAINT JAMES ALBANY
PARIS HÔTEL SPA

Contactez-nous & Réservez:
Restaurant - Bar ouvert tous les jours
Entrée au 6 rue du 29 juillet, Paris 1er
Tel: 01 44 58 43 40
Email: r.restaurant@saintjamesalbany.com
www.saintjamesalbany.com

Pour intégrer votre publicité dans cette rubrique, contactez Sylvia Coste chez Lagardère Métropoles (Modulis) au 01 41 34 80 01

MAGIMIX

Un robot Pâtissier et multifonction innovant !

Plus besoin de choisir! Les innombrables possibilités déjà offertes par les robots multifonctions Magimix se combinent avec les qualités d'un robot purement pâtissier. Il pétrit parfaitement toutes les pâtes (jusqu'à 1,8 kg), pâtes à tartes et à gâteaux, brioches et pâtes à pain en moins d'une minute, bat les blancs en neige pour les meringues, les mousses, les macarons, prépare les crèmes fouettées. Prix public conseillé, 800 €.

→ magimix.fr/patissier

MUTTI

L'âme de la tomate exaltée

Depuis 1899, les générations successives de la famille Mutti ont su se montrer inventives dans l'art de transformer la tomate et de restituer l'intégralité des saveurs de ce beau produit. La Polpa, pulpe de tomates fines, est issue de fruits de plein champ cultivés sous le soleil de l'été et travaillés à froid le jour même de leur récolte. Boîte de 400 g, 1,20 € et pack de 3 boîtes, 3,60 € en grandes et moyennes surfaces.

→ mutti-parma.com

SALON SAVEURS

Première édition du 15 au 17 novembre à Paris Expo, Porte de Versailles, 75015. Deuxième édition du 6 au 9 décembre à l'Espace Champerret, 75017.

La première édition sera placée sous le thème « Les Délices du Jour J ». Artisans et producteurs mettront en œuvre leur créativité et leur savoir-faire pour inventer autour de 7 événements conviviaux, du tête-à-tête amoureux au menu de mariage. Entrée, 10 €, tarif réduit, 5 €.

→ salon-saveurs.com

FERMES DE GALLY

Trois créations potagères dédiées à l'hiver

Des soupes élaborées et cuisinées selon un savoir-faire artisanal, avec des légumes frais de saison uniquement, cultivés dans les meilleures conditions. Cuites avec lenteur pour préserver leurs qualités nutritives et la typicité de leur goût, elles sont mixées manuellement afin d'obtenir une texture onctueuse. Potimarron, Poireaux-pommes de terre-topinambours ou Champignons de Paris à la crème, en bouteilles fraîcheur de verre, 50 cl, prix indicatif 6 €.

→ La Ferme de Gally, route de Bailly, 78210 Saint-Cyr-l'Ecole et points de vente sur ferme.gally.com/_Les_soupes

WOLFBERGER

Pinot gris Saisons Fauves

Avec ses notes intenses et chaudes de fruits jaunes (mirabelle, pêche), de miel et ses arômes toastés rehaussés d'une touche délicate de vanille, la cuvée Saisons Fauves 2012 embrasera vos tables hivernales de son âme chaleureuse. La bouche souple, soyeuse, pleine d'une belle fraîcheur exhale les notes gourmandes des fruits et de la vanille. Disponible au prix de 8,80 €, en ligne et dans les points de vente sur le site :

→ boutique.wolfberger.com

CHAMPIGNON DE PARIS

Un ami très précieux pour parfaire nos recettes !

Premier champignon cultivé, il s'épanouit dans de nombreuses carrières souterraines parisiennes dès le XIXe siècle, on le baptise alors champignon de Paris. Aujourd'hui les maisons de culture, notamment celles du Val de Loire, ont remplacé les grottes et les souterrains. Son exploitation s'est intensifiée avec la popularité grandissante de cet ingrédient savoureux, peu calorique, bon pour la santé et disponible toute l'année. Plein d'idées recettes sur le site suivant :

→ champignonidee.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Imprimer en France *n'est plus un* LUXE

Un nouveau label voit le jour, Imprim'Luxe.

Attribué aux entreprises les plus performantes et innovantes de notre secteur des arts graphiques, il garantit une expertise, des compétences, un service d'excellence.

Rendez-vous sur le site **imprim-luxe.fr** pour découvrir les acteurs labellisés Imprim'Luxe.

Et bénéficier de conseils exclusifs sur leurs possibilités, leurs techniques, leurs savoir-faire.

Capitale du luxe, la France redevient la capitale de l'impression de luxe.

Imprim'Luxe®

La France imprime sa marque

Renseignements / contact : Pierre Ballet
contact@imprim-luxe.fr

unic dgcis
direction générale de la compétitivité de l'industrie et des services

Imprim'Luxe est une association loi 1901, créée sous l'égide de l'UNIC et de la DGCIS (Ministère du Redressement Productif)

ELLE à table

Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti
Rédaction en chef Sandrine Giacobetti
Direction artistique Virginie Demachy
Secrétariat de rédaction Hélène Mallein (*1re Secrétaire de rédaction*)
Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard
Collaboration Josette Theilot (*Maquette*)
Giulia Di Sotto (*SR*) - Julien Bouré - Michel Creignou - Clotilde Dusoulier
Christophe Felder - Marie Leteuré - Véronique Liégeois - Michel Moulherat
Gaël Orieux - Emmanuelle Robin - Orathay Souksisavanh
Rédaction en chef technique Didier Fretel
Photothèque Sylvie Garnier
Conception graphique Rampazzo et Associés
Rédaction
149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex
Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10
E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés,
SNC au capital de 78300 €. Siège social : 149, rue Anatole-France,
92534 Levallois-Perret Cedex
RCS Nanterre B 324 286 319. Associés Hachette Filipacchi Presse
Gérant-Directeur de la publication
Bruno Lesouëf
Directeur Général Presse magazine, France et international
Bruno Lesouëf
Editeur Franck Espiasse-Cabau
Editrice déléguée Inma Bevan
Directrice de la promotion Carole Prud'homme
Diffusion Jean-Pascal Goguet-Chapuis (*Directeur des ventes*)
Marketing Direct Sandrine Mascle (*Directrice*)
Claire Rondel, assistées de Céline Péronnet

Fabrication
Tous droits de reproduction réservés - Pré-presse : Arto (Taverny)
Imprimé en France par Printed Alliance, 96, bd Henri-Becquerel, B.P. 52207, 53000 Laval
Dépôt légal : 4e trimestre 2013. © par HFA 2011
Commission paritaire : 0314 K 78786. ISSN : 1293-5948
Les marques ELLE® et À TABLE ™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.
Au Canada, les marques ELLE et ELLE À TABLE sont détenues par France-Canada
Editions et Publications Inc et employées sous licence.
Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.
Président du directoire Denis Olivennes

Editions internationales
Directeur Executif International François Corruzi
Coordination Editorial Publishing
Cristina Romero (*Directrice*) - Stéphanie Bionaz et Pauline Jubert
Coproduction Editoriale
Cristina Romero (*Directrice*) - Charlotte Deffe - Virginie Dolata
Marie-Pierre Di Malta
Licences Publishing Internationales et Syndication
Mickaël Berret
Syndication Print Mathilde des Noes (*Responsable*)

Publicité Lagardère Publicité
10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C,
92300 Levallois-Perret, tél. 01 41 34 92 79
Constance Benqué (*Présidente*) - Philippe Pignol (*Directeur Général*)
Caroline Pois Boisson (*Directrice Générale Adjointe*)
Séverine Petit (*Directrice commerciale*)
Sophie Goussu (*Directrice de publicité*)
Samira Djelti (*Assistante de publicité*)
Audrey Chastanet, Valérie Dedun-Quedville, Fabrice Guillemain, Aurore Godon,
Valérie Masson, Katia Mucha, Sylvain Proust, Stéphanie Van Troeyen,
Laure Viriot de la Fléchère (*Directeurs de clientèle*)

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.

RELATION ABONNÉS
Gérez vos abonnements, abonnez-vous ou posez-nous vos questions :
Par email : abonnementselleatable@cba.fr
Par internet : www.elleatablebo.com
Par téléphone : en France, tél. 02 77 63 11 06. A l'étranger, tél. (00 33) 2 77 63 11 06
Par courrier : Elle à table Abonnements, BP 50002 - 59718 Lille Cedex 9
Tarifs France (1 an / 6 numéros) 17 €. Etranger : nous consulter, tél. 02 77 63 11 06
Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,50 € par numéro, 1,10 € de port)

Index des recettes

Le picto renvoie à nos fiches-recettes
Le picto renvoie au temps de préparation + cuisson
Le picto renvoie au coût de la recette
Les pages avec un chiffre romain renvoient à notre cahier de recettes

	ENTRÉES		
	Burratas aux deux clémentines	35 mn	€
p. II	Calissons de roquefort aux fruits secs	25 mn	€
p. 139	Chèvre frais farci de radis noir, éclats de marrons glacés	25 mn	€
p. 20	Cornets de saumon fumé, fromage frais, mangue et kiwi	15 mn	€
p. IV	Crèmes thaïes saumon-coco	40 mn	€
p. III	Cromesquis de foie gras	42 mn	€
p. III	Dos de saumon fumé, radis noir, vinaigrette sésame et agrumes	30 mn	€
p. V	Effilochée de bœuf et foie gras, crème au raifort	35 mn	€
p. IV	Feuilletés volaille-champignons	55 mn	€
p. V	Foie gras aux épices	50 mn	€ € €
p. VI	Foie gras aux bananes rôties, chutney de papaye	45 mn	€ € €
p. VI	Foie gras aux fruits de la passion	15 mn	€ € €
p. VII	Foie gras aux kumquats confits	20 mn	€ € €
p. VI	Foie gras, chutney de mangue et ananas	25 mn	€ € €
p. VI	Foie gras en gelée de piment thaï express	7 mn	€ € €
p. III	Gravlax de foie gras	10 mn	€ € €
p. II	Madeleines au magret fumé	25 mn	€
p. III	Mini-veloutés de marron	40 mn	€
p. VII	Pain d'épices surprise au pavot	55 mn	€ € €
p. II	Petits feuilletés de Noël	1 h 25 mn	€
p. IV	Raviolis de foie gras au bouillon	30 mn	€
p. V	Saint-jacques et potimarron, chapelure de pain d'épices	50 mn	€
p. 137	Saint-jacques poêlées, poireaux, marmelade d'orange	40 mn	€
	Salade de magret fumé et kakis	17 mn	€
	Salade tiède de butternut aux deux œufs	55 mn	€
p. 20	Salade tiède de saumon fumé au panais et navet jaune	40 mn	€
p. 81	Soupe de gnocchis	1 h 05 mn	€
p. 138	Soupe de panais et chou-fleur aux girolles	50 mn	€
p. 88	Terrine de foie de lotte, confiture de figues et pignons de pin	2 h 45	€
p. V	Velouté de châtaigne, chantilly au café	50 mn	€

PLATS

p. 143	Canon d'agneau en croûte	30 mn	€ €
p. 151	Céleri-rave aux pommes	40 mn	€
	Chapon aux deux clémentines	3 h 30 mn	€ €
p. VIII	Chapon caramélisé au miel et sa sauce	3 h 20 mn	€ €
p. 81	Choux farcis	2 h 15 mn	€
	Crème de butternut aux saint-jacques rôties	37 mn	€
p. VIII	Dinde à l'orange et aux épices et sa sauce	4 h 20 mn	€ € €
p. VIII	Ecrasée de légumes	30 mn	€
p. 88	Escalopes de foie de lotte au poêlon, pain d'épices, et pulpe de raisin	1 h 15 mn	€
p. 88	Foie de lotte au torchon, chutney d'ananas	1 h 20 mn	€
p. 82	Gâteau de polenta	15 mn	€
p. 154	Gigot à l'anchoïade	50 mn	€ €
p. VIII	Gigot aux épices et sa sauce	1 h 20 mn	€ €
p. IX	Filet de bœuf au lard et aux truffes et sa sauce	45 mn	€ € €
p. VIII	Lentilles béluga aux deux choux	20 mn	€
p. 88	Lotte pochée façon « bourride »	1 h 30 mn	€
	Magrets de canard au miel et kakis rôtis	50 mn	€
p. 153	Millefeuille de pagre au fenouil confit	20 mn	€
	Ratatouille d'hiver au butternut	1 h 45 mn	€
p. VIII	Poularde rôtie à l'ananas et sa sauce	2 h 10 mn	€ € €
p. 82	Poulet et sauce à la crème	55 mn	€
p. VII	Saumon rôti et sa sauce	1 h	€ €
p. 22	Sauté de marcassin au coing	1 h 25 mn	€ €
p. VIII	Semoule au pavot et aux fruits	20 mn	€
p. 138	Suprêmes de volaille, fruits secs et spéculoos, écrasée de pommes de terre	1 h 05 mn	€
p. VII	Tagliatelles à la spiruline	20 mn	€
p. IX	Tatin aux pommes	1 h	€
p. 22	Tournedos de biche, sauce aigre douce	40 mn	€ €
p. 149	Travers de porc caramélisés, embeurrée de chou vert	4 h 30 mn	€
p. VIII	Trois haricots	15 mn	€

DESSERTS

	Bûche chocolat et kakis	45 mn	€
p. XI	Bûche vanille-chocolat	40 mn	€
p. IX	Carrot cake en sapin	1 h 30 mn	€
p. 16	Chiffon cakes au thé vert	45 mn	€
p. XII	Crèmes d'amande	30 mn	€
p. XII	Croquants aux amandes	30 mn	€
p. 125	Etoiles à la cannelle ou Zimsterne	50 mn	€
p. 18	Fondant poire-châtaigne	55 mn	€
p. XI	Fruits déguisés	20 mn	€
p. X	Gâteau aux marrons et myrtilles	1 h	€
p. X	Gâteau blanc aux épices	1 h 20 mn	€
p. X	Gâteau tout chocolat	45 mn	€
p. 60	Macarons à la vanille	45 mn	€
p. X	Massepain aux fruits confits	1 h 15 mn	€
p. 82	Merveilles	32 mn	€
	Neige aux clémentines	1 h 45 mn	€
p. XII	Pompe à l'huile	20 mn	€
p. 60	Pop cakes ou boules de Noël	35 mn	€
	Pudding de potimarron	1 h 20 mn	€
p. XI	Pyramide de biscuits à la crème	50 mn	€
p. 60	Sablés couronnes de Noël	40 mn	€
p. 140	Soufflés glacés vanille-mangue	45 mn	€
p. XII	Soupe de figues aux épices	30 mn	€
p. IX	Tarte aux noix étoilée	1 h	€
p. 141	Truffes blanches à la pistache	50 mn	€
p. XII	Zestes d'oranges confits	50 mn	€

DIVERS

p. III	Cocktail champagne-pamplemousse rose	5 mn	€ € €
p. XI	Vin d'orange et raisins secs (3 mois avant)	10 mn	€

les recettes

RETROUVEZ CES RECETTES SUR **www.elleatable.fr**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Notre carnet d'adresses

BEAU&BON

BEAU&BON NEWS, P. 11

City

Seven, Monoprix, www.monoprix.fr
Dalloyau, www.dalloyau.fr
Kai, www.kai-europe.com
Editions Glénat, www.glenat.com
Philippe Gonet, champagne-philippe-gonet.com
Coffret fleur de sel d'Es Trenc, www.thetops.fr

Country

L'Auberge du Prieuré, aubergeduprieuredemoirax.fr
Hôtel Prince de Galles, hotelprincedegalles.fr
Fauchon, www.fauchon.com
La Grande Epicerie, www.lebonmarche.com
Monoprix, www.monoprix.fr
Galeries Lafayette, www.galerieslafayette.com

CLOTILDE DUSOULIER, P. 16

Site de Clotilde, chocolateandzucchini.com
Aux Merveilleux de Fred, auxmerveilleux.com
Ciel, 3, rue Monge, 75005 Paris, 0143294078.
Comme à Lisbonne, www.commealisbonne.com
La Maison du chou, 7, rue de Furstenberg, 75006 Paris, 0954750605.
La Tarte Tropézienne, www.tarte-tropezienne.com
L'Eclair de génie, www.leclairdegenie.com
Popelini, www.popelini.com
She's Cake, www.shescake.fr
Erratum sur le numéro 90, toutes nos excuses auprès de l'équipe de **Ô Bubble** qui nous avait chaleureusement accueillis pour les photos de notre sujet « Les boissons mixées au thé » en p. 18. Nous avons oublié de mentionner leur adresse, la voici enfin : Ô bubble, 47 bis, rue d'Orsel, 75018 Paris, o-bubble.com

LES CONJUGAISONS DU PRÉSENT, P. 30

Infinitifs présents

Bar Artisan, 14, rue Bochart de Saron, 75009 Paris.
Foldoys, www.foldoys.com
Kaufmann Mercantile, www.store.kaufmann-mercantile.com
Monasterium, www.monasterium.it
Overlap Sewing Studio, overlapsewingstudio.com
Slow Fashion House, slowfashionhouse.com
The Whisky Exchange, thewhiskyexchange.com
Peintures Little Greene, couleursetcompagnie.fr

Présents simples pour des cadeaux bon marché

Cap Mundo, www.cap-mundo.fr
Corner shop diffusion, 3, rue Saint-Paul, 75004 Paris, 0142775088.
Galeries Lafayette, www.galerieslafayette.com
La Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.fr
Macon et Lesquoy, www.maconetlesquoy.com
Monoprix, www.monoprix.com
Napkiss, www.napkiss.com
Nordic Ware, www.nordicware.com

Participes présents pour des cadeaux groupés

Christofle, www.christofle.com
Ercuis, www.ercuis.fr
Faïencerie Georges, à la boutique Talents Opéra, www.boutiquestalents.com
Home Autour du Monde, 12, rue des Francs-Bourgeois, 75003 Paris.
Moët & Chandon, www.moet.com
Riviera & Bar, riviera-et-bar.fr ou 0388186618.

Présents continus pour des cadeaux durables

Café KB, 62, rue des Martyrs, 75009 Paris.
Corner Shop Diffusion, 3, rue Saint-Paul, 75004 Paris, 0142775088.
Kusmi Tea, Monoprix, www.monoprix.fr
Nikka, www.nikka.com
Petite Friture, www.petitefriture.com
Season Paper, www.seasonpapercollection.com
The Conran Shop, www.conranshop.fr

Présents de l'impératif pour des cadeaux éphémères

Alain Ducasse, www.alain-ducasse.com
Fauchon Paris, fauchon.com
Kalios, www.mykalios.com
La Grande Epicerie de Paris, www.lagrandeepicerie.com
Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.com
Monoprix, www.monoprix.com
Première Pression Provence, www.ppp-olive.com
Raynaud, www.raynaud.fr

Conditionnels présents pour des cadeaux made in France

Bourg Joly Malicorne, bourg-joly-malicorne.com
Boutary, www.boutary.com
Corot, www.sitecorot.com
Henri Mazelier, www.henri-mazelier.com
Galeries Lafayettes Maison, 35, bd Haussmann, 75009 Paris, 0142823456.
La Manufacture, 40, rue de la Roquette, 75011 Paris, 0148058286.
Marlette, www.marlette.fr
Merci, www.merci-merci.com

A LA RECHERCHE DU PAIN PERDU, P. 46

Boulangerie Pichard, 88, rue Cambronne, 75015 Paris, 0143069737.
Restaurant et épicerie Noglu, 16, passage des Panoramas, 75002 Paris, 01 40 26 41 24 et www.noglu.fr

SUJET, VERBE ET COMPLÉMENT D'OBJETS, P. 54

Mora, 13, rue Montmartre, 75001 Paris, 0145081924 et www.mora.fr

CLUB SANDWICHS, P. 63

Abri, 92, rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris, 0183970000.
Blend, 44, rue d'Argout, 75002 et 1, bd des Filles du Calvaire, 75003 Paris, blendhamburger.com
CheZaline, 85, rue de la Roquette, 75011 Paris, 0143719075.
Freddie's Deli, 22, rue Crespin du Gast, 75011 Paris, 0184163375, www.freddiesdeli.com
Frenchie to Go, 9, rue du Nil, 75002 Paris, frenchie-restaurant.com
Grillé, 15, rue Saint-Augustin, 75002 Paris, 0142961064.
Lobster Bar, 41, rue Coquillière, 75001 Paris, www.lobsterbar.fr.

TRIBU : LA BONNE AVENTURE, P. 76

Cirque Romanès, 42, bd de Reims, 75017 Paris, 0140092420. Programme des spectacles sur le site cirqueromanes.com

POISSONS OUBLIÉS : MENUS FRETINS, P. 84

Auguste, 54, rue de Bourgogne, 75007 Paris, 0145516109 et www.restaurantauguste.fr
Plateforme de la campagne M. Goodfish, www.mrgoodfish.com

EN CUISINE

LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER, P. 124

Cours de pâtisserie avec Christophe Felder
A Paris, le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation, Bois de Boulogne, 75116.
Inscriptions et renseignements au 0140679905, et sur www.jardindacclimatation.fr (rubrique Ateliers Parents) et sur www.christophe-felder.com
A Strasbourg, tous les samedis, cours de pâtisserie au Studio Felder, 2-4, rue de la Râpe, 67000, 0674405969 et 0608661633.

DIX BOUTEILLES : CHAMPAGNE BRUT NATURE, P. 130

Ayala Cuvée Rosé Nature, sur www.paris-champ.fr
Billecart Salmon Extra Brut Réserve, sur www.lavinia.fr
Deutz Extra Brut, sur www.enviedechampagne.com
Duval-Leroy Brut Nature Blanc de Blancs Vintage 2002, sur www.enviedechamp.com
Lallier Zéro Dosage, sur www.vinatis.com
Lanson Millésime 1990, sur www.champmarket.com
Laurent Perrier Ultra Brut, sur www.nicolas.com
Lenoble Cuvée Nature, sur www.plus-de-bulles.com
Philipponnat Royal Réserve, sur www.millesima.fr
Pol Roger Extra Cuvée de Réserve, sur www.votresommelier.com

LA MADELEINE DU CHEF : LA RECONNAISSANCE DU VENTRE, P. 142

L'Oustaù de Baumanière, 13520 Les Baux-de-Provence, 0490543307, oustaudebaumaniere.com

NOS CRÉDITS VAISSELLE ET USTENSILES DE

Albert Ménès, www.albertmenes.fr.
Bamix, www.bamix.fr
Château Virant, www.chateau-virant.com
Cutipol, www.cutipol.pt.
Elitis, www.elitis.fr
Eurodif, www.eurodif.com
Habitat, www.habitat.fr
Kitchen Aid, www.kitchenaid.fr
La Confiserie du Roy René, www.calisson.com
Merci, 111, bd Beaumarchais, 75003 Paris, 0142770033 et www.merci-merci.com
Liwan, 8, rue Saint-Sulpice, 75006 Paris, 0143260740.
Mora, 13, rue Montmartre, 75001 Paris, 01 45 08 19 24 et mora.fr
Magimix, www.magimix.fr
Mokuba, 18, rue Montmartre, 75001 Paris, 0140138141.
Muji, www.muji.fr. **Revol**, www.revol-porcelaine.fr
Rina Menardi chez Bepa, bepa@hotmail.fr
Senteurs des Caraïbes, www.senteursdescaraibes.com
Smeg, www.smeg.fr
Zara Home, www.zarahome.com

DERNIÈRE OFFRE AVANT AUGMENTATION

ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année

GOUTAL AGENCE TE

ABONNEZ-VOUS !

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à : ELLE à table Service abonnements - BP50002 - 59718 Lille cedex 9

☐ OUI, je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

☐ France **17 €.**
☐ Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) : nous consulter au **02 77 63 11 06.**

Mode de règlement choisi :

☐ chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table
☐ CB N° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Expire le : |_|_| mois |_|_| année Signature :

☐ M. ☐ Mme ☐ Mlle (Merci d'écrire en majuscules)

Nom : .....
Prénom : .....
Adresse : .....
Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu-dit...)
..... Code postal : |_|_|_|_|_|
Ville : .....
E-mail : ..... @ .....
Tél. : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| Date de naissance : |_|_| |_|_| |_|_|_|_|

☐ J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à Table. ET 112

Gérez votre abonnement : **www.elleatableabo.com**

TARIF ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : **35 CHF** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **DYNAPRESSE** - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge. **Tél : 022 308 08 08** e-mail : **abonnements@dynapresse.ch. www.dynapresse.ch.**

BELGIQUE 6 numéros : **17,50 €** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **PARTNER PRESS** - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles. Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte - n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : **54 $ US** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - P.O. BOX 2769, Plattsburgh, N.Y. U.S.A. 12901-0239. **Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com.**

CANADA 6 numéros : **55 $ CND** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5. **Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com**

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.

MODE.BEAUTÉ.PEOPLE.CUISINE.CULTURE.DÉCO.SOCIÉTÉ.PSYCHO & SEXO.ASTRO.MODE.BEAUTÉ.PEOPL

ELLE

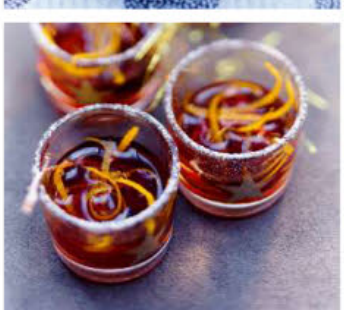
DÉCOUVREZ
LE NOUVEAU
ELLE.FR

MODE.BEAUTÉ.PEOPLE.CUISINE.CULTURE.DÉCO.SOCIÉTÉ.PSYCHO & SEXO.ASTRO.MODE.BEAUTÉ.PEOPL

ELLE à table

le Cahier #91

« La cuisine c'est un conte de fées ! » COURTINE



La cuisine du PLACARD

les recettes

LES HORS-D'ŒUVRE

CALISSONS DE ROQUEFORT AUX FRUITS SECS

(pour 20 pièces)
Amuse-bouche
Facile > Bon marché
Préparation : 25 mn

- 100 g de roquefort
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 10 tranches de pain d'épices
- 6 abricots secs
- 3 figues sèches

Coupez les fruits secs en petits dés. • Mélangez le roquefort au mascarpone. • Découpez les tranches de pain d'épices à l'aide d'un emporte-pièce calisson ou d'une tout autre forme. • Déposez au fond de l'emporte-pièce un morceau de pain d'épices. Ajoutez un peu de mélange au roquefort. Lissez avec le manche d'une cuillère. • Recouvrez de dés de fruits et tassez avec le doigt. • Démoulez en appuyant sur les bords avec le doigt. Répétez l'opération. • Servez de suite ou filmez et réservez au frais.

PETITS FEUILLETÉS DE NOËL

(pour 30 pièces de chaque)
Amuse-bouche
Facile > Bon marché
Prép. : 45 mn > Cuisson : 40 mn

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 1 c. à soupe de graines de pavot

Etalez les 2 pâtes feuilletées. • Découpez 30 cercles de 3 cm de diamètre dans la première avec un emporte-pièce rond et 30 étoiles dans la seconde pâte avec un emporte-pièce approprié. • Dorez les cercles et les étoiles au jaune d'œuf. Saupoudrez les cercles de sésame et les étoiles de pavot. Enfournez à th. 6-7/200° environ 5-10 mn. Surveillez la coloration. • Laissez refroidir, coupez-les en 2 dans leur épaisseur.

Tarama-œufs de saumon

- 1 pot de tarama brut
- 1 pot d'œufs de saumon

• Garnissez la base de tarama et déposez quelques œufs de saumon avant de refermer avec l'autre rond.

Feuilletés au boudin blanc

- 2 boudins blancs - 1 gros oignon
- 1 pomme type reinette
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cassonade
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin

Faites suer l'oignon émincé dans l'huile. Assaisonnez, ajoutez la cassonade et faites confire doucement 10 mn. Ajoutez la pomme coupée en petits dés. • Poursuivez la cuisson 5 mn, puis déglacez avec le vinaigre. Réservez. • Coupez les boudins en rondelles et faites-les revenir avec un peu d'huile. • Déposez une rondelle de boudin sur chaque base puis surmontez d'un peu de confit oignon-pomme. Refermez les étoiles. Servez de suite.

MADELEINES AU MAGRET FUMÉ (pour 20 pièces)

Amuse-bouche
Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn > Repos : 3 h

- 80 g de magret de canard fumé
- 100 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 c. à café de miel
- 1 c. à café rase de levure chimique
- quelques brins de persil plat

Préchauffez le four sur th. 7-8/220°. Mélangez les œufs avec le miel. • Ajoutez la farine mélangée à la levure. Incorporez le beurre fondu, remuez bien, puis ajoutez le magret préalablement coupé en petits morceaux et le persil plat haché. Salez, poivrez, puis réservez au frais au moins 3 h. • Remplissez des mini-moules à madeleines. Si les moules ne sont pas en silicone, beurrez-les et farinez-les. Enfournez pendant 3 mn, puis baissez la température à th. 6/180° et poursuivez la cuisson encore 5-7 mn jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. • Démoulez sur une grille, dégustez tiède.

MINI-VELOUTÉS DE MARRON (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

- 400 g de marrons cuits
- 1 gros oignon
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- huile d'olive à la truffe

Réservez 3 marrons. • Emincez l'oignon et faites suer dans l'huile d'olive. Ajoutez les marrons, assaisonnez et versez le lait et la crème. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire tout doucement pendant 25 mn. • Passez au mixeur plongeant. Goûtez et rectifiez en assaisonnement si besoin. • Répartissez la soupe dans des petits bols ou des verrines. • Décorez avec quelques marrons émiettés et versez un trait d'huile d'olive à la truffe. Servez chaud.

COCKTAIL CHAMPAGNE-PAMPLEMOUSSE ROSE

(pour 4 coupes)
Boisson > Facile > Cher
Préparation : 5 mn

- un Champagne brut bien frais
- 1 pamplemousse rose
- 2 petites c. à soupe d'Angostura

Pressez le jus du pamplemousse rose en prenant soin de le filtrer. • Ajoutez l'Angostura. Mélangez puis répartissez le jus dans les coupes. • Versez ensuite le Champagne bien frais dans les coupes.

CROMESQUIS DE FOIE GRAS (pour 15 pièces)

Amuse-bouche
Facile > Bon marché
Préparation : 40 mn
Cuisson : 2 mn > Repos : 4 h

- 100 g de foie gras cuit
- 15 cl de crème fleurette
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 200 g de chapelure
- 150 g de poudre d'amande
- huile de friture

Coupez le foie gras en petits morceaux. • Portez la crème à ébullition, laissez tiédir 5 mn avant de verser sur le foie gras. Mixez avec un mixeur plongeant de façon à avoir un mélange bien lisse. • Remplissez les alvéoles d'un moule en silicone avec des formes en demi-sphères de 2,5 cm de diamètre. A défaut, utilisez un bac à glaçons en silicone. • Placez au congélateur au moins 4 h. • Versez la farine dans une grande assiette. • Dans un bol, battez les œufs avec du sel, du poivre et 3 c. à soupe d'eau. • Mélangez la chapelure et la poudre d'amande dans une autre grande assiette. • Lorsque le foie gras est congelé, démoulez les ½ sphères et assemblez-les 2 par 2 de façon à former une boule. • Réservez la moitié au congélateur le temps de paner la première moitié. • Roulez les sphères dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure aux amandes. Renouvelez l'opération 2 fois. • Procédez de la même façon pour la seconde moitié. • Faites frire les cromesquis dans un bain d'huile à 180° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez sur du papier absorbant. Servez chaud.

DOS DE SAUMON FUMÉ, RADIS NOIR, VINAIGRETTE SÉSAME ET AGRUMES

(6 pers.)
Amuse-bouche
Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

- 150 g de dos de saumon fumé
- ½ radis noir
- 1 orange
- ¼ citron vert
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- graines de sésame noir
- petites pousses (facultatif)

Préparez la vinaigrette : pressez le jus de l'orange et du citron. Filtrez. • Faites réduire le jus de façon à obtenir 2 c. à soupe bombées de jus concentré. Laissez refroidir dans un bol avant d'ajouter les huiles, salez. • Lavez et frottez le radis noir. Taillez-le en lamelles fines. Disposez-les en rosace sur 6 assiettes. • Coupez le dos de saumon en gros dés. Répartissez sur les lamelles de radis. • Assaisonnez légèrement avec la vinaigrette. • Décorez avec quelques pousses et des graines de sésame noir.

GRAVLAX DE FOIE GRAS

(6 pers.)
Amuse-bouche
Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Repos : 24 h + 48 h

- 1 foie gras cru dénervé de 450 ou 500 g
- 700 g de gros sel de mer
- 250 g de cassonade
- poivre du moulin
- quatre-épices
- 2 compresses de gaze

Mélangez la cassonade et le gros sel. • Enveloppez le foie gras dans la gaze. • Dans un plat creux, versez la moitié du mélange sel-sucre. Déposez le foie gras et recouvrez entièrement avec le reste du mélange. • Entreposez au frais pendant 24 h. • Sortez le foie gras du sel et retirez la gaze. • Poivrez généreusement et saupoudrez de quatre-épices sur les 2 faces. • Filmez le foie gras, puis laissez maturer au frais de 48 à 72 h. • Servez avec des toasts de pain.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Soupers FINS

les recettes

LES ENTRÉES

CRÈMES THAÏES SAUMON-COCO (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

- 4 tranches de saumon frais (400 g)
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 3 tiges de citronnelle
- 1 petit morceau de piment
- 1 échalote ou 4 cives
- 1 l de lait de coco
- 6 c. à soupe de sauce de poisson ou d'huître
- le jus de 1 citron vert

Faites dorer le saumon dans une poêle avec l'huile de sésame et réservez. • Hachez finement la citronnelle, l'échalote ou les cives, le piment et faites-les bouillir avec le lait de coco pendant 15 mn. • Ajoutez la sauce de poisson, le jus de citron, le saumon effiloché et réchauffez 5 mn sur feu doux. • Répartissez dans 6 bols, ajoutez quelques gouttes d'huile de cuisson du saumon et servez aussitôt.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez remplacer le saumon par des crevettes roses décortiquées. Dans ce cas, ajoutez-les 5 mn avant la fin de la cuisson. Vous pouvez aussi ajouter, 2 feuilles de citron kéfir, de la coriandre ciselée et 6 pleurotes émincés en même temps que les crevettes.***

FEUILLETÉS VOLAILLE-CHAMPIGNONS (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn (à l'avance)
Cuisson : 40 mn

- 500 g de champignons variés
- 3 échalotes - 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre - poivre du moulin
- 200 g de chair de volaille cuite
- 3 brins de cerfeuil
- 80 cl de bouillon de volaille
- 40 cl de crème liquide
- 6 carrés de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf - 2 c. à soupe de lait

Faites revenir les échalotes et l'ail, finement hachés dans une casserole avec le beurre et un peu de sel, ajoutez les champignons lavés, égouttés et coupés en morceaux, le bouillon de volaille, couvrez et laissez cuire 20 mn. • Versez ensuite la crème, donnez un bouillon puis mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant, salez, poivrez, ajoutez la volaille coupée en fines lamelles, le cerfeuil ciselé, puis laissez refroidir. • Préchauffez le four sur th. 8/240°. Répartissez la soupe dans 6 récipients résistant à la chaleur, découpez 6 disques de pâte feuilletée plus grands que le diamètre des bols, mouillez un peu les bords pour faire adhérer la pâte, badigeonnez-la de jaune d'œuf délayé dans 2 cuillères de lait. Faites cuire dans le four pendant 20 mn environ, baissez le thermostat à 7/210° à mi-cuisson. Servez aussitôt.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez ajouter quelques lamelles de truffe et des petits cubes de foie gras. Mais aussi réhydrater dans un peu d'eau chaude des champignons secs pendant 2 h, filtrer cette eau et l'ajouter au bouillon de cuisson avec les champignons. Préparez cette recette à l'avance car on ne peut pas poser la pâte feuilletée sur le bol lorsque le velouté est chaud.***

RAVIOLIS DE FOIE GRAS AU BOUILLON (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn

- 24 feuilles à raviolis chinois (magasins exotiques)
- 300 g de foie gras mi-cuit (à diviser en 12 morceaux)
- poivre du moulin
- 1 l de très bon bouillon de volaille ou de légumes

Placez 2 feuilles de pâte à raviolis sur le plan de travail, posez au centre de l'un d'eux un morceau de foie gras, salez, poivrez, humidifiez les pourtours de la pâte avec de l'eau, puis posez l'autre feuille dessus en appuyant pour faire adhérer les 2 pâtes. • Recommencez pour les 11 autres raviolis et placez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier sulfurisé. • Au moment de servir, portez le bouillon à ébullition dans une large sauteuse de préférence et faites cuire les raviolis 5 mn environ. • Servez 2 raviolis par personne avec 1 louche de bouillon.

À TABLE ✪ ***Le foie gras peut être remplacé par 1 langoustine crue ou 2 crevettes roses coupées en quatre.***
Si vous faites votre propre bouillon de légumes, vous pouvez servir quelques légumes avec les raviolis.

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, CHANTILLY AU CAFÉ

(6 pers.)
Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

- 500 g de marrons au naturel
- ¼ de boule de céleri
- 1 pomme - 50 cl de lait
- 50 cl de bouillon de volaille
- 33 cl de crème liquide
- ½ c. à café de quatre-épices
- ½ c. à café de piment d'Espelette
- 1 petit bocal de brisures de truffes
- 2 c. à soupe d'huile de truffe
- 3 brins de cerfeuil hachés
- 2 capsules de café Dharkan Nespresso - poivre du moulin

Versez le bouillon et le lait dans une casserole, ajoutez les marrons, le céleri et la pomme coupés en cubes, le quatre-épices, le piment, du sel, du poivre, couvrez et faites cuire 25 mn. • Ajoutez 15 cl de crème liquide, l'huile de truffe et le jus de truffe (contenu dans le bocal), mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour bien émulsionner la soupe et réchauffez sur feu doux. • Fouettez le reste de crème en chantilly en ajoutant les brisures de truffes et le cerfeuil. • Préparez 2 cafés courts, mélangez la créma (la mousse) d'un café à la chantilly, puis ajoutez les 2 cafés dans la soupe. • Répartissez la soupe bien chaude dans 6 bols, coiffez-les d'une cuillère de chantilly et servez aussitôt.

À TABLE ✪ ***Faites bouillir 1 carcasse de poulet, 3 carottes, 1 oignon, 1 poireau, 1 branche de céleri, 1 bouquet garni, 10 grains de poivre, 2 clous de girofle, un peu de gros sel dans 3 l d'eau pendant 2 h, filtrez, faites réduire d'⅓ sur feu vif, vous aurez un délicieux bouillon maison.***

SAINT-JACQUES ET POTIMARRON, CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

- 800 g de chair de potimarron ou de courge muscade
- 80 cl de bouillon de volaille
- 1 éclat d'étoile de badiane
- poivre du moulin
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de pain d'épices Albert Ménès
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 noix de saint-jacques
- 30 g de beurre

Faites cuire le potimarron (ou la courge) coupé en dés dans le bouillon de volaille avec la badiane, un peu de sel et de poivre pendant 20 mn. • Ajoutez la crème, l'huile d'olive, mixez le tout avec un mixeur plongeant et réservez au chaud sur feu doux. • Faites dorer le pain d'épices et les saint-jacques en même temps dans une poêle avec le beurre pendant 2 mn environ. • Coupez les saint-jacques en dés, répartissez-les dans 6 bols, versez la soupe chaude et parsemez de pain d'épices réduit en miettes au mixeur.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez remplacer les saint-jacques par des dés de foie gras mi-cuit placés directement dans les bols. L'avantage du potimarron est qu'on ne le pèle pas. Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec de la courge butternut.***

EFFILOCHÉE DE BŒUF ET FOIE GRAS, CRÈME AU RAIFORT (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 15 mn

- 300 g de joues ou de queues de bœuf cuites (reste de pot-au-feu par exemple)
- 1 pomme verte
- 120 g de foie gras mi-cuit
- 80 cl de bouillon de bœuf
- 6 brins de cerfeuil
- poivre du moulin
- 1 pointe de couteau de piment de Cayenne
- 40 cl de crème liquide
- 4 c. à soupe de raifort

Pelez la pomme et coupez-la en tout petits cubes. • Portez le bouillon à ébullition et laissez frémir sur feu doux. • Faites revenir le foie gras coupé en petits dés dans une poêle 2 mn, ajoutez la pomme, la viande effilochée, le cerfeuil ciselé, du sel, du poivre, le piment, remuez et retirez du feu. • Ajoutez la crème liquide et le raifort au bouillon et faites bouillir à nouveau 2 mn. Répartissez la préparation dans des bols chauds et versez le bouillon bouillant au moment de servir à table.

À TABLE ✪ ***Cette recette est idéale si vous avez un reste de pot-au-feu dont vous récupérez la viande et le bouillon, sinon utilisez du bouillon reconstitué, nettement moins bon.***

LE FOIE GRAS aux épices

les recettes

FOIE GRAS AUX ÉPICES

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn (la veille)
Repos : 1 nuit

- 1 foie gras de canard cru de 400-500 g dénervé (frais ou surgelé)
- 1 c. à café rase de sel fin
- ½ c. à café rase de poivre du moulin
- 1 c. à café de quatre-épices
- 2 c. à soupe de muscat

Roulez le foie gras dans le sel, le poivre et le quatre-épices mélangés et glissez le reste du mélange entre les deux lobes. • Mettez le foie dans une terrine (choisissez une terrine adaptée, le foie doit occuper toute la terrine, il ne doit pas flotter), versez le muscat. Si vous avez du temps, laissez macérer 1 nuit au frais, sinon préchauffez le four sur th. 3-4 /100° et faites cuire le foie gras au bain-marie pendant 40 mn. • Laissez tiédir, puis récupérez le gras de cuisson, filtrez-le, reversez-le dans la terrine et posez une petite planche avec un poids dessus pour compresser le foie. Réservez au frais 1 nuit.

L'avantage du foie gras est que la recette se prépare à l'avance et se conserve 7 jours au frais.

À TABLE ✪ ***Cette recette offre de nombreuses possibilités déclinées avec les sauces qui suivent.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

FOIE GRAS, CHUTNEY DE MANGUE ET ANANAS

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn

- 1 foie gras cuit
- 1 ananas Victoria
- 1 mangue
- 1 oignon rouge
- 1 petit piment
- 1 citron vert
- 10 cl d'eau
- 50 g de sucre roux
- poivre du moulin

Coupez les fruits, le piment et l'oignon en dés. Mettez-les ensemble dans une casserole, ajoutez le sucre, poivrez le tout au moulin et faites cuire 15 mn en remuant souvent. • Réservez à température ambiante.

À TABLE ✪ ***Servez le chutney sur la terrine ou à part. Accompagnez de fines tranches de pain grillé.***

FOIE GRAS AUX BANANES RÔTIES, CHUTNEY DE PAPAYE (6 pers.)

Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

- 1 foie gras cuit
- 6 petites bananes fressinettes (ou 12)
- 1 oignon rouge
- 1 papaye
- 30 g de sucre roux
- le jus de 1 citron vert
- 3 brins de coriandre
- poivre du moulin
- piment de Cayenne

Mettez l'oignon coupé en tout petits dés dans une casserole avec le sucre, le jus de citron, les feuilles de coriandre hachées, du sel, du poivre, une pointe de piment, 10 cl d'eau et portez à ébullition. • Ajoutez la papaye épluchée et coupée en cubes et faites cuire 15 mn en remuant souvent. • Allumez le four sur th. 7/210°. • Fendez la peau des bananes sur toute la longueur, sortez les bananes, coupez-les en rondelles, puis remettez-les dans leur peau et posez-les dans un plat à four. • Répartissez le chutney dessus et passez au four 15-20 mn Servez tiède, dans la peau ou non avec le foie gras coupé en tranches.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez réaliser cette recette avec des bananes ordinaires. Dans ce cas, comptez 1 banane pour 2 personnes ou pour les plus gourmands 1 banane entière.***

FOIE GRAS AUX FRUITS DE LA PASSION

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

- 1 foie gras cuit
- 4 fruits de la passion
- 10 c. à soupe d'eau
- 30 g de sucre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- poivre du moulin

Coupez les fruits de la passion en deux, recueillez le jus et les pépins, mettez-les dans une casserole avec l'eau et le sucre et faites bouillir 5 mn. • Filtrez ensuite le sirop au travers d'une passoire pour retirer les pépins sauf quelques-uns pour le décor. • Salez, poivrez et ajoutez le piment. Laissez tiédir presque complètement avant de verser le sirop sur le foie gras.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez faire une gelée plus consistante en ajoutant à la fin, hors du feu, ½ feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide. Vous pouvez aussi utiliser un mélange tout prêt de chez Senteurs des Caraïbes.***

FOIE GRAS EN GELÉE DE PIMENT THAÏ EXPRESS

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 5 mn
Cuisson : 2 mn

- 1 foie gras cuit
- 150 g de sauce chili thaïe
- ½ feuille de gélatine
- poivre du moulin

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. • Faites bouillir la sauce chili avec 4 c. à soupe d'eau, poivrez au moulin, puis ajoutez la gélatine hors du feu et laissez tiédir avant de verser la sauce sur le foie gras. • Réservez au frais.

À TABLE ✪ ***Fabriquez votre sauce chili maison : faites bouillir 5 mn 10 c. à soupe d'eau avec 30 g de sucre, 1 c. à café de purée de piment, 1 gousse d'ail hachée et 1 c. à café de gingembre râpé.***

LES PLATS

FOIE GRAS AUX KUMQUATS CONFITS

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn

- 1 foie gras cuit
- 150 g de kumquats
- 40 g de miel
- 10 c. à soupe d'eau
- le jus de 1 citron vert
- poivre du moulin
- 1 pincée de quatre-épices

Lavez les kumquats sous l'eau chaude puis coupez-les en rondelles. • Mettez-les dans une casserole avec le miel, l'eau, du sel, du poivre, le quatre-épices et le jus de citron. Faites bouillir 10 mn environ jusqu'à ce que les kumquats commencent à caraméliser légèrement. • Retirez du feu, laissez refroidir et versez sur le foie gras.

À TABLE *Vous pouvez remplacer les kumquats par des tranches d'orange ou de pamplemousse recoupées en quatre.*

PAIN D'ÉPICES SURPRISE AU PAVOT

(6 pers.)
Entrée > Facile > Cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 45 mn
Au frais : 1 nuit

- 1 foie gras cuit

Pour le pain

- 15 cl de lait
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à café de quatre-épices
- ½ c. à café de sel fin
- 250 g de farine
- 80 g de miel
- 80 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf - 1 noix de beurre
- 2 c. à soupe de graines de pavot

Allumez le four sur th. 6/180° et beurrez un moule à cake. • Mixez tous les ingrédients destinés au pain (sauf les graines de pavot) à l'aide d'un robot jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. • Versez-la dans le moule, saupoudrez de graines de pavot et faites cuire dans le four pendant 45 mn environ. • Démoulez ensuite le pain d'épices sur une grille et laissez-le refroidir. • Retirez toute la mie par le dessous du pain en découpant le fond avec un couteau-scie. Coupez-la en 3 épaisseurs, puis reconstituez un pain en intercalant des tranches de foie gras entre les tranches de mie. Enveloppez le tout dans du papier d'aluminium en serrant bien et réservez au frais 1 nuit. Découpez le pain en tranches pour servir.

À TABLE *Pour plus de saveurs, découpez le pain en tranches un peu à l'avance et laissez-le à température ambiante.*

SAUMON RÔTI

(6 pers.)
Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

- 1 saumon entier dont vous aurez fait lever les 2 filets
- 200 g de pousses d'épinards
- 300 g de Philadelphia nature
- 50 g de pignons de pin
- 1 bulbe de fenouil - huile d'olive
- fleur de sel - poivre du moulin
- piment d'Espelette

Coupez le fenouil en quatre. Gardez ¼ pour l'accompagnement, râpez le reste. • Faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajoutez les pignons, puis les pousses d'épinards, salez, poivrez. • Superposez les filets de saumon et coupez-les en 6 parts égales. • Posez les morceaux de dessous sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, salez, poivrez, pimentez, recouvrez-les de Philadelphia, ajoutez le contenu de la poêle, reconstituez le poisson avec les autres morceaux, arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire dans le four à th. 6-7/200° 30 à 40 mn.

À TABLE *Vous pouvez cuire le saumon entier, mais ce sera plus facile à servir de cette façon, sinon mettez tous les ingrédients crus dans le plat.*

Pour l'accompagner
Tagliatelles à la spiruline
Faites chauffer **20 cl d'huile** dans une poêle et faites frire sur feu moyen le **¼ de fenouil** coupé en lanières et **10 feuilles de basilic**. • Faites cuire **500 g de pâtes à la spiruline** en suivant les indications du paquet, puis égouttez-les. • Ajoutez les feuilles de basilic et le fenouil frits.
Sauce : Faites bouillir **150 g de crevettes grises** 15 mn dans 40 cl d'eau. • Mettez **1 échalote** hachée et **10 cl de vin blanc** dans une casserole, portez à ébullition et laissez évaporer, ajoutez **10 feuilles de basilic** finement ciselées, **6 c. à soupe de crème fraîche**, du sel, du poivre et le jus des crevettes filtré, donnez 1 bouillon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CHAPON CARAMÉLISÉ AU MIEL (6 pers.)

Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 3 h

- 1 chapon - poivre du moulin
- 4 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe de miel
- 20 cl de bouillon de volaille

Allumez le four sur th. 7/210°. • Mettez le chapon dans un plat, badigeonnez-le entièrement de moutarde, ketchup, miel, sel et poivre mélangés et ajoutez le bouillon dans le plat. • Faites cuire 3 h, baissez le thermostat sur 5/150° au bout de 30 mn, arrosez souvent le chapon et retournez-le à mi-cuisson.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez farcir le chapon avec 500 g de fromage frais mélangé à 1 botte d'estragon ciselé et à 1 bouquet de ciboulette ciselée, 2 gousses d'ail hachées, 200 g de mie de pain, 1 filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.***

Pour l'accompagner
Lentilles béluga aux deux choux

Faites cuire **250 g de lentilles beluga** (magasins bio) en suivant les indications sur le paquet. • Emincez finement **½ chou rouge** et **½ chou vert**. • Faites-les revenir dans une cocotte avec **250 g de lardons très fins** et de l'**huile d'olive**, salez, poivrez, ajoutez ½ verre d'eau et laissez mijoter 20 mn. • Ajoutez les lentilles égouttées avant de servir.

Sauce : Faites réduire sur feu assez vif **33 cl de Coca-Cola** pendant 12 mn environ, ajoutez **100 g de Ketchup**, **6 brins de persil** finement hachés, du sel, du poivre et laissez frémir encore 5 mn.

POULARDE RÔTIE À L'ANANAS (6 pers.)

Plat > Facile > Cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn + 1 h 30 mn

- 1 poularde - 3 c. à soupe de miel
- 3 l de bouillon de volaille
- 1 ananas Victoria
- poivre du moulin - anis en poudre
- 100 g de beurre clarifié

Préchauffez le four sur th. 7/210°. • Portez le bouillon à ébullition dans un faitout, faites-y pocher la poularde 20 mn sur feu moyen, puis égouttez-la, déposez-la dans un plat à four avec 2 louches de bouillon, salez, poivrez et saupoudrez d'anis. • Pelez l'ananas, coupez-le en fines rondelles et recouvrez entièrement la poularde avec. • Faites-la cuire au four, nappée de miel et de beurre clarifié pendant 1 h 30 mn et arrosez souvent au cours de la cuisson.

À TABLE ✪ ***Préparez votre bouillon vous-même à l'avance en faisant bouillir pendant 3 h 1 carcasse de poulet ou des ailes, des légumes et 1 bouquet garni, puis congelez-le.***

Pour l'accompagner
Semoule au pavot et aux fruits

Faites gonfler **500 g de semoule de couscous fine** avec **50 cl de bouillon de volaille** chaud. • Faites revenir **1 mangue**, **3 kiwis**, **1 oignon** coupés en dés dans **1 c. à soupe d'huile d'olive**, puis ajoutez **4 c. à soupe de sauce chinoise piquante**, du sel, du poivre et laissez compoter 20 mn. • Faites cuire la semoule 2 mn au micro-ondes, ajoutez les fruits et des **graines de pavot**.

Sauce : Dégraissez le **jus de cuisson de la volaille**, faites-le réchauffer dans une petite casserole avec **10 cl de crème liquide**.

DINDE À L'ORANGE ET AUX ÉPICES (8 pers.)

Plat > Facile > Cher
Prép. : 20 mn > Cuisson : 4 h

- 1 dinde - 10 baies de genièvre
- 4 oranges non traitées ou bio
- 4 bâtons de cannelle
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 5 clous de girofle - huile
- 1 morceau de gingembre frais de 2 cm haché - poivre du moulin
- 4 louches de bouillon de volaille

Allumez le four sur th. 8/240°. • Rincez la dinde sous l'eau froide, mettez-la dans un plat et arrosez-la d'huile. • Concassez grossièrement les épices et le gingembre, répartissez-les sur la dinde et autour, ajoutez les oranges lavées, coupées en rondelles. • Salez, poivrez, versez le bouillon et faites cuire 4 h. Réduisez le th. à 5/150° après 30 mn, retournez la dinde à mi-cuisson et arrosez-la souvent avec le jus de cuisson.

À TABLE ✪ ***Farce à introduire avant la cuisson : hachez grossièrement 400 g d'échine de porc, 200 g de veau, 200 g de poitrine, avec 6 gousses d'ail, 2 échalotes, 200 g de mie de pain, 50 g de pistaches. Mélangez avec 200 g de crème fraîche, 10 cl de porto blanc, le zeste et le jus de 1 orange, du sel, du poivre et 1 c. à soupe de quatre-épices.***

Pour l'accompagner
Ecrasée de légumes

Faites cuire pendant 30 mn, dans de l'eau bouillante salée, **1 kg de pommes de terre**, **½ boule de céleri**, **1 patate douce**, le tout coupé en gros cubes. Egouttez les légumes, puis écrasez-les au presse-purée avec **100 g de beurre** et **1 louche de jus de cuisson de la dinde**. Décorez avec des **rondelles d'oranges**.

Sauce : Dégraissez le **jus de cuisson**, faites réduire si nécessaire, déglacez le plat avec **1 verre de porto blanc**, servez la sauce avec les rondelles d'oranges et les épices.

GIGOT AUX ÉPICES (6 pers.)

Plat > Facile > Assez cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 h > Repos : 10 mn

- 1 gigot semi-désossé
- 1 oignon rouge - 4 gousses d'ail
- 1 c. à café de chacune de ces épices : cumin, paprika, cannelle, quatre-épices, coriandre, cardamome, curcuma
- 200 g de crème fraîche
- le jus de 1 citron vert
- poivre du moulin - huile d'olive

Mixez grossièrement les épices dans un petit mixeur ou écrasez-les au pilon. • Huilez le gigot, salez-le et poivrez-le, mélangez l'ail et l'oignon hachés, les épices, la crème, le jus de citron et recouvrez-le entièrement avec ce mélange. • Faites-le cuire 1 h dans le four préchauffé à th. 6-7/200°, retournez-le à mi-cuisson et arrosez-le souvent. • Ajoutez un verre d'eau en cours de cuisson. • Laissez le gigot reposer 10 mn recouvert d'une feuille d'aluminium avant de le découper.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez faire mariner le gigot dans le mélange oignon, ail, épices 24 h au frais, il n'en sera que meilleur, dans ce cas sortez-le du frais 2 h avant de le cuire.***
Le gigot semi-désossé sera plus facile à découper à table.

Pour l'accompagner
Les trois haricots

Faites cuire **500 g de haricots verts** et **500 g de cocos plats** dans de l'eau bouillante salée pendant 15 mn, puis égouttez-les. • Faites revenir un morceau de **beurre** dans une grande poêle et faites revenir les haricots avec **500 g de haricots blancs** cuits à l'avance ou en bocal égouttés, **2 c. à café de curcuma**, du sel, du poivre et ajoutez à la fin un peu de jus du gigot.

Sauce : Le **jus de cuisson du gigot**, filtré ou non, allongé avec un peu d'eau si nécessaire.

Pièces MONTÉES
les recettes

LES DESSERTS

FILET DE BŒUF AU LARD ET AUX TRUFFES (6 pers.)

Plat > Facile > Cher
Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn > Repos : 5 mn

- 1,2 kg de filet de bœuf
- 24 tranches de poitrine très fines
- 1 truffe - fleur de sel
- poivre blanc de Penja
- beurre doux

Entourez le filet de bœuf salé, poivré, avec les tranches de lard. Glissez des fines lamelles de truffe par-ci par-là. • Mettez-le sur un plat, déposez des petits morceaux de beurre dessus et faites-le cuire 25 mn dans le four. • Laissez-le reposer au chaud entouré de papier d'aluminium pendant 5 mn avant de le découper.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez remplacer les tranches de poitrine par de fines tranches de lard de Colonnata. Vous pouvez les acheter à l'avance et les conserver au congélateur.***

Pour l'accompagner
Tatin aux pommes

Faites revenir, environ 20 mn, 8 pommes coupées en quartiers, puis recoupées en deux dans une grande poêle avec un bon morceau de beurre, un peu de sucre en poudre, du sel et du poivre, quelques brisures de truffes jusqu'à ce qu'elles soient un peu caramélisées. • Mettez-les dans un moule à manqué et recouvrez-les avec 1 pâte feuilletée piquée de coups de fourchette. • Faites cuire la tatin avant le filet de bœuf pendant 40 mn environ, puis remettez-la au four 10 mn avant de servir pendant que le filet repose.

Sauce : Faites revenir 200 g de foie gras cru coupé en morceaux dans une poêle, salez, poivrez, ajoutez 30 cl de crème liquide mélangée à 1 c. à café de Maïzena, laissez frémir quelques secondes, filtrez, faites réchauffer la sauce et ajoutez des brisures de truffes.

TARTE AUX NOIX ÉTOILÉE

(6-8 pers.)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn > Repos : 1 h

- 125 g de cerneaux de noix
- 100 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 œufs

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 200 g de beurre + un peu
- 80 g de sucre glace
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 1 œuf

Pour le glaçage

- 50 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de jus de citron

Pour la pâte, mettez la farine, le beurre en morceaux, le sucre glace et la vanille dans le bol d'un robot, mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux, ajoutez l'œuf et mixez jusqu'à ce que la pâte forme 1 boule. Mettez-la au frais 1 h. • Battez les 2 œufs avec le sucre, ajoutez la crème fraîche et les noix concassées. • Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, mettez-la dans un moule à tarte beurré, formez des étoiles dans les chutes de pâte avec un emporte-pièce et posez-les au fur et à mesure sur 1 papier sulfurisé, piquez la pâte de quelques coups de fourchette et versez la préparation aux noix dessus. • Faites cuire dans le four préchauffé à th. 6 /180° pendant 30 mn. Faites cuire les étoiles en même temps mais seulement 12 mn. • Laissez tiédir la tarte et démoulez-la, laissez refroidir les étoiles avant de les recouvrir du sucre glace mélangé au jus de citron puis laissez-les sécher à l'air libre.

À TABLE ✪ ***Pour que la tarte soit bien dorée, arrosez-la d'un filet de miel liquide 5 mn avant la fin de la cuisson.***

CARROT CAKE EN SAPIN

(6-8 pers.)
Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h

- 500 g de carottes râpées
- 100 g de cassonade
- 250 g de farine - 2 œufs
- 1 c. à café de levure
- 3 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de gingembre
- 10 cl de lait
- 150 g de beurre fondu
- le zeste et le jus de 1 citron
- 100 g de raisins secs
- 50 g de cerneaux de noix concassés

Pour le décor

- 250 g de sucre glace + un peu
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de vanille liquide
- 50 g de pistaches moulues
- petites boules rouges en sucre

Allumez le four sur th. 7/210° et tapissez un moule conique de papier sulfurisé. • Mettez tous les ingrédients sauf les noix et les raisins dans le bol d'un robot et mixez l'ensemble. Ajoutez ensuite les noix et les raisins et versez la pâte dans le moule. • Faites cuire 1 h, baissez le thermostat à 5-6/160° à mi-cuisson. • Laissez refroidir complètement. • Mixez 200 g de sucre glace, la vanille liquide et les 100 g de beurre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Etalez ce glaçage sur le gâteau, recouvrez-le de pistaches et décorez avec les boules rouges. • Mélangez les 50 g de sucre glace restant dans un bol avec 1 c. à soupe d'eau, versez la crème sur le sapin et saupoudrez de sucre glace. Plantez une étoile au sommet.

À TABLE ✪ ***Pour réaliser ce gâteau, nous avons utilisé un chinois en inox que nous avons tapissé de papier sulfurisé et que nous avons placé dans un récipient allant au four et pouvant le maintenir droit pendant la cuisson.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

GÂTEAU AUX MARRONS ET MYRTILLES (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

- 250 g de crème de marron
- 125 g de myrtilles
- 180 g de Philadelphia nature
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 120 g de cassonade
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 c. à café de cannelle

Pour la crème

- 20 cl de crème liquide
- 50 g de sucre glace + un peu
- 2 c. à soupe de Baileys

Mettez tous les ingrédients sauf les myrtilles dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à ce que vous ayez une crème lisse. • Ajoutez la moitié des myrtilles et versez la pâte dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé. • Faites cuire 40 mn dans le four sur th. 6/180°, démoulez et laissez refroidir sur une grille. • Fouettez la crème en chantilly en ajoutant le sucre glace en pluie, puis le Baileys, recouvrez entièrement le gâteau, ajoutez les myrtilles réservées et saupoudrez de sucre glace.

À TABLE ***Vous pouvez aussi décorer le gâteau de feuilles de menthe cristallisées, battez un petit blanc d'œuf pour le faire mousser, badigeonnez les feuilles de menthe de blanc d'œuf au pinceau, saupoudrez-les de sucre cristallisé et séchez-les 1 h au four sur th. 3/90°.***

MASSEPAIN AUX FRUITS CONFITS (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h

- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 125 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c. à soupe de rhum
- 150 g de fruits confits
- 50 g de miel
- le zeste et le jus de 1 orange
- 1 c. à soupe de raisins secs
- 10 amandes
- sucre glace
- beurre

Allumez le four sur th. 6/180° et beurrez un moule à kouglof. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec le sucre, ajoutez la farine, les amandes en poudre et le rhum. • Battez les blancs d'œufs en neige ferme et mélangez délicatement à la préparation en soulevant avec une spatule souple. • Versez la pâte dans le moule et faites cuire 1 h en baissant le thermostat à 5-6/160° après 10 mn. • Mettez les fruits confits coupés en dés, le miel, le zeste râpé et le jus de l'orange, les raisins secs, les amandes coupées en deux dans une petite casserole sur feu moyen pendant 10 mn jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. • Démoulez le gâteau sur un plat et répartissez le miel aux fruits secs dessus. Saupoudrez d'un nuage de sucre glace.

À TABLE ***Vous pouvez aussi servir ce gâteau avec des fruits frais placés au centre et une bonne crème chantilly, ou de la glace aux calissons ou au lait d'amande.***

GÂTEAU BLANC AUX ÉPICES (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 50 mn

- 150 g de beurre fondu + un peu
- 120 g de sucre - 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de quatre-épices
- 100 g de Nocciolata (pâte à tartiner aux noisettes)
- 100 g de crème fraîche
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 125 g de fruits rouges

Pour le glaçage

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four sur th. 6/180° et beurrez un moule à manqué. • Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un robot sauf les fruits et mixez jusqu'à ce que vous ayez une crème lisse. • Versez-la dans le moule et faites cuire au four pendant 50 mn environ. • Démoulez sur une grille et laissez refroidir. • Mettez le blanc d'œuf dans une petite casserole sur feu doux et battez-le au fouet pour le faire mousser, ajoutez le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger toujours en remuant sur feu doux jusqu'à ce que le glaçage durcisse un peu sur les bords de la casserole, environ 5 mn, puis versez-le sur le gâteau, recouvrez-le entièrement et laissez durcir à l'air libre. • Pour servir, recouvrez-le avec les fruits rouges saupoudrés de sucre glace.

À TABLE ***Pour napper le gâteau, mettez-le sur une grille posée sur une coupelle à l'envers au-dessus d'un plat plus grand, ainsi le surplus de glaçage tombera et vous pourrez le reprendre facilement.***

GÂTEAU TOUT CHOCOLAT (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre + un peu
- 6 œufs
- 180 g de sucre glace + un peu
- 80 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le glaçage

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- ½ c. à café d'huile neutre

Allumez le four sur th. 6/180° et beurrez un moule à charlotte. • Faites fondre le chocolat et le beurre en morceaux au micro-ondes ou au bain-marie. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine. • Battez les blancs en neige ferme avec le sucre vanillé. Mélangez les deux préparations et versez la pâte dans le moule. Faites cuire 30 mn, puis laissez tiédir avant de démouler sur un plat. • Pour le glaçage, faites bouillir la crème, puis versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, ajoutez le beurre en parcelles et l'huile, puis lissez au fouet et versez sur le gâteau. • Réservez à température ambiante et poudrez de sucre glace pour servir.

À TABLE ***Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise aromatisée à la framboise, au caramel ou à la réglisse. Il suffit de faire fondre 4 ou 5 bonbons au parfum de votre choix dans le lait bouillant.***

NOËL en grande pompe

les recettes

PYRAMIDE DE BISCUITS À LA CRÈME (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn > Au frais : 2 h

Pour la pâte : 220 g de farine
- 3 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de quatre-épices
- 50 g d'amandes en poudre
- 550 g de sucre glace + un peu
- 325 g de beurre - 1 œuf + 1 blanc
- 125 g de mascarpone
- 2 c. à café de vanille liquide
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 feuille d'or et 2 c. à soupe de boules de houx en sucre Eric Bur

Mettez la farine, les épices, les amandes, 200 g de beurre et 50 g de sucre glace dans le bol d'un robot, mixez jusqu'à ce que le mélange soit sableux, ajoutez l'œuf entier et mixez par à-coups jusqu'à ce que le pâte forme une boule. Ajoutez un peu de farine si elle est collante et mettez-la au frais 1 h. • Mixez 125 g de beurre avec 250 g de sucre glace, le mascarpone et la vanille liquide jusqu'à ce que la crème soit lisse, puis mettez-la aussi au frais. • Allumez le four sur th. 6/180°, tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé, étalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez des disques cannelés de différents diamètres, du plus grand au plus petit et 1 étoile. • Posez-les au fur et à mesure sur les plaques, faites-les cuire 10 mn et laissez-les refroidir. • Battez un peu le blanc d'œuf dans une petite casserole, ajoutez 250 g de sucre glace, la fleur d'oranger, faites cuire 3 mn en remuant au fouet. • Mettez le plus grand biscuit sur un plat, ajoutez un peu de crème, du glaçage, posez-en un autre et ainsi de suite. Décorez de boules de houx et terminez par l'étoile couverte de feuille d'or. Saupoudrez de sucre glace et réservez au frais.

À TABLE ✪ ***Pour découper les plus grands pièces de pâte, utilisez une petite assiette retournée et une roulette crantée.***

BÛCHE VANILLE-CHOCOLAT (6-8 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 30 mn
Cuisson : 10 mn > Au frais : 1 nuit
- 6 œufs - 125 g de sucre
- 100 g de farine

Le chocolat
- 200 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 30 g de beurre

La crème
- 200 g de beurre mou
- 500 g de mascarpone
- 200 g de sucre glace
- 1 c. à café de vanille liquide

Pour le sirop
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- 6 c. à soupe de Grand-Marnier

Allumez le four sur th. 7/210° et tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine. • Battez les blancs en neige et mélangez les 2 préparations. • Etalez la pâte sur la plaque et faites cuire 10 mn environ. • Faites bouillir la crème liquide, versez-la sur le chocolat en morceaux et ajoutez le beurre en remuant. • Retournez le biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé, jetez le papier de cuisson et couvrez le biscuit d'un linge humide. • Mélangez le beurre avec le mascarpone, le sucre glace et la vanille, avec un fouet à main, la crème doit rester consistante. • Préparez un sirop avec le sirop de sucre de canne et le Grand-Marnier, imbibez le biscuit de sirop, étalez le chocolat, puis la moitié de la crème vanille (réservez le reste), roulez le biscuit sur lui-même puis enfermez-le dans la feuille de papier en serrant, rabattez les côtés pour emprisonner la crème. Mettez au frais toute la nuit. Déballez la bûche, recouvrez-la entièrement de crème et remettez-la au frais sur le plat de service au moins 4 h.

À TABLE ✪ ***Décorez la bûche de fines brindilles trempées dans un mélange sucre glace-jus de citron ou utilisez des mikados au chocolat blanc.***

FRUITS DÉGUISÉS (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 20 mn
- 36 fruits secs dénoyautés environ (12 dattes, 12 pruneaux moelleux, 12 abricots secs)
- 50 g de nougat noir Roy René
- 1 c. à soupe de pistaches non salées

Pour la pâte d'amande
- 250 g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre glace
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger + un peu
- 1 blanc d'œuf

Mettez les amandes en poudre, le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger et le blanc d'œuf dans le bol d'un robot (type Magimix) et mixez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte. Ajoutez un peu de sucre glace si la pâte est collante ou quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger si elle manque de souplesse. • Fendez les fruits secs sur le côté, garnissez-les d'une boule de pâte d'amande, humectez-les au fur et à mesure avec de l'eau de fleur d'oranger puis roulez-les dans le nougat noir mixé et les pistaches concassées. Réservez ces fruits secs recouverts d'un film alimentaire.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez diviser la pâte en deux ou trois et ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire de votre choix. Vous pouvez aussi ajouter 3 gouttes d'amande amère dans la préparation si vous aimez.***

VIN D'ORANGE ET RAISINS SECS (6 pers.)

Boisson > Facile > Bon marché
Préparation : 10 mn
Repos : 3 mois
- 1 bouteille de vin rouge (Côtes du Rhône)
- 3 oranges juteuses non traitées
- 1 citron non traité
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à café de quatre-épices
- 150 g de sucre cristallisé
- 30 cl d'alcool de fruit ou d'eau-de-vie
- 20 raisins secs - zestes d'orange

Lavez les oranges et le citron en les brossant sous l'eau chaude. Coupez-les en gros morceaux, mettez-les dans un récipient hermétique avec le vin, la vanille fendue en deux, le quatre-épices, fermez et laissez reposer un mois et demi. • Filtrez au travers d'une passoire en appuyant pour presser tout le jus des fruits, ajoutez le sucre et l'alcool de fruit, remuez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis fermez hermétiquement et laissez reposer encore un mois et demi. • Faites macérer une vingtaine de raisins secs la veille dans 10 cl de vin d'orange et ajoutez 1 raisin à chaque verre pour servir ainsi que quelques zestes d'orange.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez doubler les quantités car ce vin d'orange vieillit très bien, vous pouvez le conserver 3 ou 4 ans, cela vaut peut-être la peine d'en faire une plus grande quantité. Vous pouvez remplacer le vin d'orange par le traditionnel vin cuit Château Virant.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

CRÈMES D'AMANDE (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 10 mn
Cuisson : 20 mn

- 250 g de mascarpone
- 100 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 1 noix de beurre
- 6 boules de glace aux calissons

Allumez le four sur th. 6/180° et beurrez 6 ramequins. • Mélangez le mascarpone, les amandes et le sucre puis ajoutez les œufs entiers et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. Vous pouvez utiliser un robot pour bien mélanger les ingrédients. Versez la pâte dans les ramequins et faites cuire 20 mn environ. Servez tiède ou chaud avec 1 boule de glace aux calissons.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez ajouter 100 g de macédoine de fruits confits. Dans ce cas, réduisez le sucre à 50 g.***
Vous pouvez aussi saupoudrer les crèmes à mi-cuisson d'amandes effilées et saupoudrer d'un nuage de sucre glace avant de servir.

ZESTES D'ORANGES CONFITS (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn

- 6 oranges charnues non traitées
- 250 g de sucre
- 1 l d'eau
- sucre cristallisé

Lavez les oranges en les brossant sous l'eau chaude. • Retirez les extrémités avec un petit couteau-scie, coupez la peau en 8 quartiers sans entamer la chair, et coupez le zeste en bâtonnets. • Faites chauffer l'eau et le sucre, ajoutez les bâtonnets de zeste d'orange et laissez frémir 40 mn environ. • Egouttez-les ensuite sur une grille pendant 1 h, puis roulez-les dans le sucre cristallisé. Réservez le sirop au frais pour une autre utilisation.

À TABLE ✪ ***Faites une salade d'oranges en coupant les oranges pelées à vif en rondelles, ajoutez 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 6 c. à soupe du sirop de cuisson des zestes, 1 c. à café de cannelle et réservez au frais.***

POMPE À L'HUILE (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Préparation : 5 mn
Cuisson : 15 mn > Repos : 3 h 30

- 250 g de farine + 1 peu
- 1 sachet de levure de boulanger délayé dans 10 cl d'eau tiède
- 80 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un robot muni de préférence d'un crochet (type KitchenAid), ajoutez un peu de farine si la pâte est collante, puis laissez-la lever pendant 3 h dans le bol du robot placé dans un endroit tiède et recouvert d'un linge. • Etalez ensuite la pâte sur la plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé, faites des entailles avec un petit couteau bien affûté et laissez lever encore 30 mn. • Faites cuire 15 mn environ dans le four préchauffé à th. 7/210°. Si la pâte colore trop vite, réduisez le th. à 6/180°. Saupoudrez d'un nuage de sucre glace avant de servir.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez aussi réaliser 6 petites pompes individuelles, dans ce cas réduisez un peu le temps de cuisson.***

SOUPE DE FIGUES AUX ÉPICES (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Prép. : 10 mn > Cuisson : 20 mn

- 500 g de figues sèches
- 2 bâtons de cannelle
- 1 c. à café de baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 1 c. à café de graines d'anis
- 80 g de sucre de canne roux
- 1 lanière de zeste d'orange

Faites bouillir 50 cl d'eau, le sucre et les épices pendant 5 mn, ajoutez les figues, le zeste d'orange, laissez frémir 15 mn, puis laissez refroidir. Servez à température ambiante.

À TABLE ✪ ***Saupoudrez avec 1 c. à café de nougat noir réduit en poudre juste avant de servir.***

CROQUANTS AUX AMANDES (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché
Prép. : 10 mn > Cuisson : 20 mn

- 250 g de farine - 175 g de sucre
- 2 œufs - 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 125 g d'amandes entières brutes

Allumez le four sur th. 6/180° et tapissez la plaque d'une feuille de papier sulfurisé. • Mélangez la farine, le sucre, les œufs et l'eau de fleur d'oranger, puis ajoutez les amandes entières à la fin. Formez deux boudins de pâte de 5 cm de diamètre et faites-les cuire dans le four pendant 20 mn environ. • Laissez-les reposer 10 mn, puis coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur et laissez refroidir sur une grille.

LA CLÉMENTINE CORSE

BURRATAS AUX DEUX CLÉMENTINES

CHAPON AUX DEUX CLÉMENTINES

NEIGE AUX CLÉMENTINES

BURRATAS AUX DEUX CLÉMENTINES (6 pers.)

Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

- 250 g de speck tranché en chiffonnade
- 1 salade trévise
- 10 feuilles de menthe
- 2 burratas très fraîches
- huile d'olive - 1 pincée de piment d'Espelette
- 8 clémentines non traitées

Préchauffez le four sur th. 7/210°. •Lavez 2 clémentines et coupez-les en fines rondelles avec la peau, disposez-les dans un plat allant au four, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez 20 mn : la peau des clémentines doit être dorée mais encore souple. •Pendant ce temps, lavez et égouttez la trévise, sans la faire tremper pour éviter trop d'amertume. •Pelez 5 clémentines à vif et coupez leur chair en rondelles. •Pressez le jus de la clémentine restante, ajoutez le piment d'Espelette, salez et poivrez. Répartissez la salade sur des assiettes individuelles, quelques tranches de speck, coupez les burratas en quatre, répartissez-les, disposez les rondelles de clémentines caramélisées et les rondelles de clémentines pelées à vif, arrosez de jus pimenté. Saupoudrez de menthe fraîche, poivrez et servez aussitôt.

À TABLE *Si vous avez des difficultés à trouver de la burrata (mozzarella au cœur crémeux), remplacez-la par de la mozzarella au lait de bufflonne.*
Vous pouvez faire la même recette moitié clémentines, moitié oranges sanguines.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

La clémentine corse

Elle est bio, et elle est française. Deux excellentes raisons d'acheter l'unique clémentine produite sur le sol national, auxquelles s'ajoute son caractère affirmé. En effet, l'IGP Clémentine Corse est un véritable sport d'hiver pour ceux qui la cultivent. Ils doivent travailler sur mesure pour lui permettre de développer une sensibilité au terroir exceptionnel qui l'environne. Ces vergers, implantés sur les pentes douces de la plaine orientale, y sont protégés des vents par des contreforts montagneux, généreusement exposés au soleil, et stimulés par le sel de la mer Tyrrhénienne. Mais recueillir les fruits de cette situation idéale n'a rien d'une sinécure. Il faut attendre qu'ils expriment leur typicité sans en brusquer le cheminement intime, et veiller à les récolter au moment précis où la couleur témoigne de leur pleine maturité. C'est pourquoi ils sont ramassés à la main, et livrés avec leurs feuilles. La fraîcheur de ces dernières est effectivement un bon indicateur des conditions dans lesquelles la clémentine a été cultivée. Si elle avait été cueillie prématurément, puis déverdie en chambre froide, ou colorée artificiellement, ses feuilles se seraient abîmées. Leur robustesse traduit un cycle complet sur l'arbre, des arômes épanouis, et une sève abondante.

Choisir. Avec de belles feuilles, dont la fraîcheur signalera à coup sûr celle de son tuteur. En outre, si la couleur et l'épaisseur de l'écorce n'indiquent rien, une clémentine bien lourde est un autre indice de qualité.

Conserver. Jusqu'à quinze jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, pour éviter qu'elle ne se dessèche.

NEIGE AUX CLÉMENTINES (6 pers.)

Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h 15 mn

- 4 œufs - 250 g de sucre en poudre
- 3 c. à café d'essence de vanille
- 2 c. à café de fécule de maïs
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 50 cl de crème liquide très froide - 8 clémentines

Préchauffez le four sur th. 6/180°. •Séparez les blancs des jaunes d'œufs, versez les blancs dans le bol d'un robot , ajoutez 1 pincée de sel et montez-les en neige. Versez le sucre en 3 fois en continuant de fouetter. Incorporez la fécule, le vinaigre et 2 c. à café d'essence de vanille, mélangez. •Disposez la meringue en rond sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, lissez le dessus et les bords en faisant quelques vagues irrégulières. •Enfournez 1 h 15 mn en baissant le four sur th. 5/150°. • Pressez le jus d'une clémentine , pelez les autres à vif et prélevez-les en quartiers. •Montez la crème bien froide en chantilly, ajoutez 1 c. à café d'essence de vanille, répartissez la crème sur la meringue, les clémentines et le jus frais par-dessus. Servez bien frais.

À TABLE *Vous pouvez réaliser des meringues individuelles. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson à 45 mn.*

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

CHAPON AUX DEUX CLÉMENTINES (8 pers.)

Préparation : 30 mn > Cuisson : 3 h

- 1 chapon fermier de 3 kg - 200 g de foie gras - 200 g de brioche
- 12 échalotes - 1 c. à soupe de miel - 5 cl de Grand-Marnier - huile d'olive
- 100 g de beurre - 3 carottes - 2 poireaux - 14 clémentines non traitées
- 3 branches de thym - 2 feuilles de laurier - 1 branche de céleri

Pelez les carottes, nettoyez les poireaux, ficelez le thym, le laurier et le céleri ensemble et mettez le tout dans un grand faitout, ajoutez 3 l d'eau, du gros sel et portez à ébullition. •Préparez la farce : hachez 2 échalotes et faites-les revenir doucement dans une sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. •Mélangez à part le foie gras et la brioche taillés en petits dés, 2 clémentines coupées en dés, salez et poivrez. •Farcissez le chapon avec le mélange obtenu et cousez l'ouverture avec de la ficelle de boucher. •Lorsque le bouillon bout, mettez le chapon à pocher 1 h. •Préchauffez le four sur th. 5-6/170°. •Egouttez le chapon 10 mn (réservez un peu de bouillon) et enfournez-le 2 h en l'arrosant régulièrement. •30 mn avant la fin de la cuisson, disposez autour du chapon 4 clémentines coupées en deux. Dans une sauteuse, faites suer le reste des échalotes pelées avec 30 g de beurre, ajoutez 1 c. à soupe de miel, salez et poivrez, faites réduire en laissant caraméliser. Réservez. •Au terme de la cuisson, sortez-le, couvrez-le de papier alu. Otez les demi-clémentines, réservez-les au chaud •Dégraissez le jus, mettez-le dans une casserole, ajoutez le jus de 3 clémentines, les quartiers des clémentines restantes, versez le Grand-Marnier et 10 cl de bouillon de pochage, rectifiez l'assaisonnement, laissez réduire pour obtenir un mélange sirupeux, ajoutez le reste de beurre en fouettant. •Servez le chapon avec la farce, les échalotes et la sauce aux clémentines.

À TABLE *Vous pouvez accompagner le chapon d'une purée de potimarron ou de panais.*
Si vous êtes peu nombreux, réalisez la recette avec un beau poulet fermier.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

LE KAKI PERSIMON

SALADE DE MAGRET FUMÉ ET KAKIS

La recette de saison : le kaki persimon à table N°91

MAGRETS DE CANARD AU MIEL ET KAKIS RÔTIS

La recette de saison : le kaki persimon à table N°91

BÛCHE CHOCOLAT ET KAKIS

SALADE DE MAGRET FUMÉ ET KAKIS (6 pers.)
Préparation : 15 mn
Cuisson : 2 mn

- 3 belles poignées de mesclun
- 2 kakis persimon
- 180 g de tranches fines de magret de canard fumé
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 175 g de gésiers de canard confit
- 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1 c. à soupe d'huile de noisette

Lavez et essorez la salade et mettez-la dans un saladier. •Pelez les kakis et coupez-les en quartiers. •Emincez les gésiers et faites-les revenir dans une poêle chaude pendant 1 mn, ôtez-les et remplacez-les par le vinaigre pour déglacer la poêle. •Emulsionnez dans un bol les 2 huiles, ajoutez le vinaigre chaud, salez et poivrez. •Répartissez les gésiers sur la salade, ajoutez les tranches de magret, les quartiers de kakis. •Coupez le foie gras en fines lamelles, versez la sauce par-dessus, donnez un dernier tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

À TABLE ✪ *Vous pouvez remplacer le vinaigre de Xérès par de la mélasse de grenade et l'huile de noisette par de l'huile d'olive.*

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

Le kaki persimon

Cette variété de kaki est l'autre trésor du terroir de Valence, avec les rizières, sans lesquelles la péninsule serait à jamais privée de paella. Comme son homonyme de la Drôme, cette cité-état du levant ibérique est réputée pour la qualité de sa gastronomie, et pour son agriculture restée innovante dans les limites de l'artisanat. C'est ainsi que ce vaste verger, peut-être le plus beau legs de l'Arabie Heureuse en Espagne, a récemment acclimaté le fruit du plaqueminier du Japon. Traditionnellement, celui-ci est cueilli à un stade de maturation très avancé, en raison de son astringence tannique qui le rend immangeable à point. Cette manière de le laisser confire dans son propre sucre, équivalent naturel de la préparation des pâtes de coing, a l'inconvénient de faire fondre la pulpe et de lui donner l'aspect d'une denrée avariée. C'est ainsi que les horticulteurs valenciens se sont efforcés d'améliorer le kaki, jusqu'à faire poindre la fabuleuse pomme d'or du jardin des Hespérides.

Choisir. En effet, on consomme le persimon encore croquant, comme une pomme crue en coupe-faim. Ce fruit dans sa pleine saison durant tout l'automne se trouve avec la peau dorée sur une chair ferme à l'âpreté rafraîchissante, ou le cuir corail enveloppant une pulpe molle et résolument sucrée. A vous de voir, c'est une question de goût.

Conserver. Pas plus de deux jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. A moins que vous ne vouliez le laisser encore mûrir, auquel cas vous le poserez dans une corbeille à fruits jusqu'au moment où il vous semblera avoir atteint son optimum de mûrissement.

BÛCHE CHOCOLAT ET KAKIS (6 pers.)
Préparation : 30 mn > Cuisson : 15 mn > Repos : 1 h

Pour le biscuit

- 100 g de farine tamisée - 125 g de sucre
- 4 œufs - 70 g de beurre mou - 30 g de cacao en poudre

Pour la garniture

- 3 kakis persimon - le jus de 2 oranges
- 2 c. à soupe de sucre muscovado - 50 cl de crème liquide entière
- 150 g de chocolat noir + 1 barre de 3 carrés - cognac

Préchauffez le four sur th. 6/180° et tapissez de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie. •Dans le bol d'un robot, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume en laissant le batteur tourner encore 2-3 mn. •Les 3 étapes qui vont suivre sont très importantes : incorporez délicatement le beurre très mou, versez la farine peu à peu, puis le cacao en soulevant la pâte sans la brutaliser. •Versez la pâte sur le papier sulfurisé, étalez-la à la spatule et enfournez 15 mn. •Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir sur une grille avec son papier. •Pour la garniture : faites chauffer le jus d'orange et le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissout, incorporez 1 c. à soupe de cognac et laissez refroidir le sirop. Pelez les kakis, coupez 2 tranches et le reste en dés. •Portez à ébullition 15 cl de crème et ajoutez 150 g de chocolat en carrés, mélangez bien pour obtenir une ganache. •Montez le restant de crème en chantilly. •Imbibez la génoise de sirop, tartinez finement avec les ⅔ de la ganache, puis avec la chantilly, répartissez les dés de kakis et roulez le biscuit en rouleau bien serré en décollant le papier sulfurisé au fur et à mesure. •Emballez-le dans un papier film et laissez 1 h au frais. •Décorez avec le reste de ganache et fermez les extrémités avec 2 tranches de kaki.

À TABLE ✪ *Après 15 mn de cuisson appuyez doucement sur le biscuit avec le doigt, s'il reprend sa forme c'est le signe qu'il est cuit.*

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

MAGRETS DE CANARD AU MIEL ET KAKIS RÔTIS (6 pers.)
Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn

- 4 magrets de canard
- 4 kakis persimon
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel de forêt
- 4 branches de thym
- poivre du moulin
- fleur de sel

Préchauffez le four sur th. 7/210°. •Entaillez la peau grasse des magrets en faisant des croisillons, puis ficelez-les ensemble, chair contre chair. •Rangez-les dans un plat allant au four, répartissez les branches de thym. •Enfournez et faites cuire 20 mn en arrosant souvent avec le jus de cuisson. •Retournez les magrets et faites cuire encore 20 mn en arrosant de nouveau. •Pendant ce temps, pelez les kakis et découpez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. •Faites chauffer une poêle sur feu moyen avec le beurre et déposez les rondelles de kakis, faites-les dorer 1 à 2 mn en les retournant, poivrez, versez le miel, laissez réduire 1 mn, salez et poivrez. Servez en accompagnement des magrets rôtis.

À TABLE ✪ *Une recette chic parfaite pour un réveillon express. Vous pouvez ajouter des grains de raisin épluchés et remplacer le miel par 4 c. à soupe d'un simple vinaigre balsamique réduit dans une petite casserole jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop. Versez sur les kakis rôtis.*

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

LE POTIMARRON

PUDDING DE POTIMARRON

PUBLICITÉ

TARTARE AUX 2 POISSONS, CONDIMENT BALSAMIQUE A L'OLIVE VERTE O&CO.

PUBLICITÉ

CONDIMENT BALSAMIQUE A L'OLIVE VERTE

OLIVIERS&CO.®

OLIVIERS & CO. PUBLICITÉ

TARTARE AUX 2 POISSONS, CONDIMENT BALSAMIQUE A L'OLIVE VERTE O&CO.

Pour 4 personnes.
Préparation : 25 minutes.

400 g de saumon
400 g de cabillaud
6 cuillères à soupe de **condiment balsamique à l'olive verte O&CO.**
6 cuillères à soupe **d'huile d'olive florale O&CO.**
8 feuilles de basilic
1 jus de citron vert
Sel et poivre du moulin

1. Effeuillez, lavez, séchez les feuilles de basilic.

2. Découpez les poissons en petits morceaux réguliers et mélangez-les dans un saladier.

3. Ajoutez le condiment balsamique à l'olive verte du Château Virant, l'huile d'olive, le basilic haché, le jus de citron, le sel et le poivre.

4. Mélangez délicatement et laissez mariner le tartare 15 minutes au réfrigérateur.

5. Dégustez bien frais accompagné de tranche de pain toastées.

Le potimarron

Originaire du Japon, cette variété de potiron doux fut baptisée un temps « courge châtaigne », avant l'invention du mot-valise actuel qui combine « potiron et marron ». Sa forme de grosse poire n'est apparue qu'assez récemment sur nos étals, mais le succès fut immédiat. La fermeté du potimarron tranchait avec l'inconsistance spongieuse des courges ordinaires, tandis que son goût sucré et sa texture légèrement farineuse évoquaient les sensations de la châtaigne cuite. Quant à son calibre « portion », il s'avérait plus pratique pour un petit ménage que les grosses citrouilles. Récolté jusqu'à la fin du mois d'octobre, le potimarron reste néanmoins sur les étals tout au long de l'hiver. Il a en effet tendance à s'affiner lorsqu'on le garde au sec dans une cave suffisamment fraîche.

Choisir. A présent acclimaté sous nos latitudes, le potimarron classique à la peau de brique et à la pulpe jaune s'est diversifié à l'infini. Son poids varie aujourd'hui autant que sa couleur et son aspect. D'une manière générale, préférez-le plus dense, avec une peau lisse et sans meurtrissures qui témoignera de sa bonne santé.
Conserver. Pourvu que vous l'entreposiez au sec, et à l'abri de la lumière, il tiendra plusieurs mois, et aura même tendance à se bonifier au terme d'une concentration de sa teneur en sucre et en vitamines. Dans ce cas, n'oubliez pas d'éplucher sa peau qui sera devenue une véritable écorce résistante à la cuisson. Evitez en revanche de le garder au réfrigérateur, duquel il craint particulièrement l'humidité.

OLIVIERS & CO. PUBLICITÉ

CONDIMENT BALSAMIQUE A L'OLIVE VERTE

Leur caractéristique :
Oliviers&Co. a eu l'audace de créer un condiment balsamique à l'olive verte, avec la remarquable Aglandau du Château Virant, situé à quelques pas d'Aix-en-Provence. Ces belles olives charnues, cueillies vertes, confèrent à ce condiment un goût légèrement herbacé, mêlé de notes douces et résineuses, où le pruneau, la réglisse et les touches fruitées s'harmonisent parfaitement !

Accords gourmands :
déglaçage de viande, tartare de poisson.

BOUTIQUES OLIVIERS&CO.

ALBI (81000)
3, rue de l'Hôtel-de-Ville
ANNECY (74000)
8, rue Grenette
ANTIBES (06600)
13, rue Sade
AVIGNON (84000)
19, rue St-Agricol
BAIE-MAHAULT (97122)
301 C.C. de Destreland
BORDEAUX (33000)
29, rue des Remparts
CANNES (06400)
4, rue Macé
CLERMONT-FERRAND (63000)
2, rue des Gras
COLMAR (68000)
32, rue des Marchands
DIJON (21000)
24, rue des Godrans
LILLE (59000)
85, rue Esquermoise
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84800)
41, rue de la République
LYON (69005)
30, rue Saint-Jean
MANE (04300)
Parc de Pitaugier
MARSEILLE (13001)
14 bis, rue Henri Fiocca
MENTON (06500)
5, rue St-Michel
METZ (57000)
2, rue Ambroise Thomas
MONTPELLIER (34000)
30, rue des Étuves
NÎMES (30000)
10, rue de l'Hôtel-de-Ville
ORLÉANS (45000)
7, rue Charles Sanglier
PARIS (75003)
60, rue Vieille du Temple
PARIS (75004)
81, rue St-Louis-en-l'Isle
PARIS (75005)
128, rue Mouffetard
PARIS (75006)
28, rue de Buci
PARIS (75012)
Chai n° 20 F3, cour St-Émilion, Bercy Village
PARIS (75015)
85, rue du Commerce
PARIS (75018)
18, rue Lepic
PAU (64000)
24, rue du Maréchal Joffre
PAU (64000)
LES HALLES stand N°12
PERPIGNAN (66000)
5, rue Mailly, Le Patio
REIMS (51100)
4, cours Jean-Baptiste Langlet
RENNES (35000)
11, rue Jules Simon
ROUEN (76000)
5, rue Rollon
SANARY-SUR-MER (83110)
1, rue Jean Jaurès
TOULOUSE (31000)
17, rue St-Antoine-du-T
VILLEPINTE (93420)
ZAC Paris-Nord 2
www.oliviers-co.com

Dessert / Facile

PUDDING DE POTIMARRON (8 pers.)
Préparation : 15 mn
Cuisson : 1 h 05 mn

- 500 g de potimarron
- 1 c. à café de poudre à lever
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de quatre-épices
- 160 g de farine
- 120 g de sucre de canne complet - 3 œufs
- 1 banane très mûre - 25 g d'huile d'olive
- 1 c. à café de vanille en poudre
- le zeste et la moitié du jus de 1 orange non traitée
- 30 g d'écorces d'orange confites

Coupez le potimarron en deux, puis en morceaux, sans l'éplucher, ôtez les graines, et faites-le cuire dans une casserole remplie d'eau à hauteur pendant 20 mn. •Egouttez et écrasez en purée. •Dans un grand bol, mélangez la farine, la poudre à lever, les épices et une pincée de sel. •Préchauffez le four sur th. 6/180°. •Dans un grand saladier, battez le sucre avec la banane écrasée et les œufs, jusqu'à ce que le mélange commence à mousser légèrement. Continuez à battre en incorporant l'huile, le zeste de l'orange et la moitié de son jus. •Incorporez ensuite la purée de potimarron, la vanille, le mélange farine-épices, puis les écorces d'orange coupées en petits dés. •Versez la pâte dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre et faites cuire 45 mn. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou frais.

À TABLE *Ce dessert tout simple est délicieux accompagné de fromage blanc fouetté. Vous pouvez ajouter au fromage blanc 2 ou 3 pincées de cannelle et des zestes d'orange.*

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

LA COURGE BUTTERNUT

SALADE TIÈDE DE BUTTERNUT AUX DEUX ŒUFS

RATATOUILLE D'HIVER AU BUTTERNUT

CRÈME DE BUTTERNUT AUX SAINT-JACQUES RÔTIES

SALADE TIÈDE DE BUTTERNUT AUX DEUX ŒUFS (6 pers.)

Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn

- 1 courge butternut - 1 oignon rouge
- 6 œufs extra-frais bio
- 100 g d'œufs de saumon - 6 c. à soupe de mascarpone
- ½ bouquet de persil plat - 2 feuilles de laurier
- huile d'olive - 1 c. à soupe de vinaigre de vin

Préchauffez le four sur th. 7/210°. •Pelez et coupez en deux dans la largeur le butternut, ôtez les pépins et taillez des tranches de 2 cm d'épaisseur comme pour un melon. •Déposez-les sur une plaque de four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de gros sel, poivrez et répartissez les feuilles de laurier émiettées. •Enfournez 20 mn, décollez les tranches de butternut et retournez-les, poivrez et laissez cuire 15 mn ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez tiédir. •Pendant ce temps, faites chauffer une casserole d'eau jusqu'à frémissements avec le vinaigre, cassez 1 œuf et faites-le pocher pendant 3 mn, sortez-le et égouttez-le sur un papier absorbant, recommencez avec les 5 autres. •Répartissez les tranches rôties de butternut sur des assiettes, déposez 1 œuf poché par-dessus, ajoutez 1 c. à soupe de mascarpone préalablement poivré, répartissez les œufs de saumon, parsemez d'un peu de persil.

À TABLE ✪ ***Vous pouvez remplacer le mascarpone par de la crème fluide montée en chantilly. Vous pouvez aussi ajouter une pointe de crème de raifort à la place du poivre.***

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

La courge butternut

Tout comme le potimarron, cette courge (en forme de grosse cacahuète) récoltée à la belle saison se consomme en hiver. Ceci grâce à sa capacité de conservation pouvant excéder facilement six mois dans un lieu sec et frais, comme une cave ou un garage. C'est un excellent légume dont on peut consommer jusqu'aux graines, qui vaudront bien celles du tournesol une fois grillées et légèrement salées. Quant à sa chair fine à la fois ferme et fondante, elle convient autant à la préparation d'un velouté ou d'une purée (contrairement à la texture farineuse du potimarron) qu'en remplacement des carottes dans un gâteau. D'ailleurs, une courge butternut arrivée à maturité peut tout à fait se déguster à la croque au sel, avec sa peau si sa légère âpreté ne vous incommode pas.

Choisir. Le fruit doit être bien dur, et peser lourd. Evitez ceux dont la peau beige est trop brillante et présente des irrégularités ou des meurtrissures sur sa surface légèrement côtelée. Si vous sentez en la palpant que sa chair est tendre, c'est parce qu'elle est gorgée d'eau, et qu'elle manque donc de maturité.

Conserver. Si vous stockez ce légume à longue conservation (au sec dans un endroit frais), surveillez régulièrement que sa peau reste bien ferme, notamment sur ses deux pôles : tout signe de ramollissement signale qu'il est en train de s'avarier, et qu'il faut donc le consommer au plus vite.

CRÈME DE BUTTERNUT AUX SAINT-JACQUES RÔTIES (6 pers.)

Préparation : 15 mn
Cuisson : 22 mn

- 1 courge butternut
- 1 sachet de bouillon de coquillage (Ariaké)
- 18 coquilles saint-jacques
- 30 g de beurre - 15 cl de crème liquide
- 2 pincées de quatre-épices
- 1 c. à soupe de graines de courge séchées
- huile de pépin de courge

Ouvrez la courge en deux, ôtez les graines et coupez la chair en cubes. •Déposez-les dans une casserole avec le sachet de bouillon, couvrez d'eau à hauteur et laissez cuire 20 mn à compter de l'ébullition, salez. •Otez le sachet, mixez la courge avec la crème, le quatre-épices et le bouillon de cuisson, vous devez obtenir une crème pas trop fluide, poivrez et réservez. •Faites rôtir les graines de courge à sec dans une poêle chaude anti-adhérente. •Dans une poêle, faites saisir dans le beurre mousseux les coquilles saint-jacques 1 mn de chaque côté. Salez et poivrez. •Répartissez la crème de butternut dans des assiettes creuses, déposez les coquilles saint-jacques, parsemez de graines de courge et ajoutez quelques gouttes d'huile de pépin de courge, donnez un dernier tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

À TABLE ✪ ***Si vous ne trouvez pas la marque Ariaké, remplacez le sachet de bouillon par un bouillon-cube de poule.***
Vous pouvez aussi utiliser une huile vierge de pistache, de noisette, de noix ou une excellente huile d'olive à la place de l'huile de courge, quelques gouttes suffisent.

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

RATATOUILLE D'HIVER AU BUTTERNUT (6 pers.)

Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h 15 mn

- 1 courge butternut - 2 carottes - 1 fenouil - 2 oignons - 4 gousses d'ail
- 3 pommes de terre à chair ferme - 250 g de châtaignes cuites (sous vide)
- 1 branche de céleri - 1 c. à soupe de raisins secs - 1 c. à café de harissa
- 1 cube de bouillon de poule - 1 pincée de quatre-épices - huile d'olive
- 2 pincées de cannelle - 1 branche de thym - 2 feuilles de laurier
- 20 feuilles de persil plat

Pelez la courge, coupez-la en deux, ôtez les pépins et coupez-la en dés. •Pelez les pommes de terre, les carottes, les oignons et les gousses d'ail. Lavez le céleri •Coupez les pommes de terre, le céleri et les carottes en rondelles, hachez finement les oignons et écrasez les gousses d'ail. •Coupez les extrémités du fenouil, ôtez les premières feuilles abîmées, émincez le fenouil finement. •Dans une grande cocotte, faites revenir les oignons dans 2 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez les rondelles de pommes de terre et de carottes, mélangez et laissez dorer, ajoutez les dés de courge, mélangez bien, ajoutez les gousses d'ail, le thym, les feuilles de laurier, la harissa, versez 1 c. à soupe d'huile d'olive, mélangez et ajoutez le fenouil. •Laissez encore dorer le tout, émiettez le bouillon-cube, versez de l'eau à hauteur, ajoutez la cannelle et le quatre-épices, salez et poivrez, faites compoter sur feu doux 45 mn, ajoutez les châtaignes, les raisins, laissez encore 15 mn. •Donnez un dernier tour de moulin à poivre, parsemez de persil plat, servez.

À TABLE ✪ ***Un accompagnement parfait pour une volaille rôtie, une viande braisée. Vous pouvez varier les légumes selon ce que vous trouverez au marché.***

PHOTO Jean-Claude Amiel RÉALISATION Sandrine Giacobetti

Cassegrain
Une autre idée du légume
AGENCE DUFRESNE CORRIGAN SCARLETT Suggestion de présentation.
"Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse,
délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !"
Cassegrain
Haricots Verts
extra-fins
sélection «cueillis et rangés main»
www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

CHAMPAGNE POMMERY

L'ART DU CHAMPAGNE DEPUIS 1836.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.